кулинарные фантазии

БЛЮДА ИЗ ЛАВАША И ГОТОВОГО ТЕСТА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Воистину безграничные возможности открывает кулинарам использование лаваша и готового теста. Ни одна хозяйка, опытная или начинающая, не откажется от почти мгновенного приготовления аппетитного завтрака для всей семьи – жареных и запеченных конвертиков и трубочек из лаваша с любой начинкой. Закрытые слоеные и открытые пироги – быстрые пиццы, необыкновенные сладкие блюда, сытные и легкие рулеты на закуску и в качестве основного блюда с мясной, рыбной, овощной, грибной, творожной и сырной начинкой разнообразят будничный стол и украшают праздничный.

- Г. М. Треер
  - Сделаем это по-быстрому
  - Блюда с мясом, ливером и мясными продуктами
    - Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»
    - Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»
    - Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»
    - Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»
    - Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»
    - Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»
    - Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»
    - Теплые кулечки со свининой, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»
    - Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом

«Поджарка по-азербайджански»
- Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»
- Запеченный рулет со свининой, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»
- Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»
- Жареные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»
- Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»
- Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»
- Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»
- Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»
- Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»
- Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»
- Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»
- Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бонаппетит!»
- Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»
- Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»
- Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»
- Запеченный рулет с фаршем-ассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»
- Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»
- Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным

орехом «Золотое руно»
- Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленым сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»
- Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»
- Кулечки с печенью, помидорами, луком, петрушкой и лимонным соком «Яхромские»
- Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью, легким и сердцем «Настоящие ливерные»
- Закусочные кулечки с ветчиной, сыром моцарелла, помидорами, листовым салатом и оливковым маслом «Венецианские»
- Жареные конвертики с сосисками, луком и плавленым сыром «Одинцовские»
- Закусочный рулет с сосисками, мягким сыром, помидорами и петрушкой «Зарайский»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, сладким перцем, чесноком, морковью, яйцами, сыром и зеленью «Радужный»
- Жареные конвертики с вареной колбасой, паштетом, творогом, зеленым луком, сыром и тархуном «Три начинки сразу»
- Закусочный рулет с ветчиной, вареной колбасой, морковью по-корейски, зеленью и майонезом «Луховицкий»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами и зеленью «Салат „Столичный“ снова в моде»
- Быстрый пирог с вареной колбасой, сыром и петрушкой «Голицинский»
- Запеченные рулетики с ветчиной, кабачками, сливками, сыром-ассорти, макаронными изделиями и зеленью «Лыткаринские»
- Жареные конвертики с ветчиной, консервированной кукурузой, яичницей и сыром «А-ля буррито»
- Горячий рулет с вареной колбасой, сыром сулугуни, помидорами и укропом «Имеретинский»
- Жареные трубочки с сосисками и сыром «Пущинские»

- Жареные конвертики с вареной колбасой, белой фасолью, огурцами, морковью, чесноком и сыром «Буррито по-украински»
- Жареные трубочки с колбасой, сыром, зеленью и чесноком «Аппетитные сигаретки»
- Запеченные рулетики из слоеного теста с сосисками, сыром и кетчупом «Маленькие, да удаленькие»
- Теплые трубочки с сосисками, морковью по-корейски, капустой, чесноком, майонезом и кетчупом «Вреднючие штучки»
- Жареные конвертики с колбасой, копченым сыром, грибами, сухариками и луком «Ступинские»
- Запеченные кулечки с мясным ассорти, огурцами, сыром, кетчупом и жареным луком «Мытищинские»
- Пицца с варено-копченой колбасой, маринованными грибами, сыром, майонезом, кетчупом и зеленью «На очень скорую руку»
- Быстрый пирог с сосисками, плавленым сыром, помидорами, луком, майонезом и укропом «Домодедовский»
- Запеченный рулет с ветчиной, грибами, луком, яйцами, сыром и майонезом «Гренадерский»
- Запеченные пирожки с вареной колбасой и кунжутом «Цацки-пецки по-турецки»
- Жареные конвертики с ветчиной «Новый бутерброд»
- Пирог с ветчиной, сыром-ассорти, рисом, майонезом и кетчупом «Фрязинский»
- Закусочный рулет с вареной колбасой, чесноком, майонезом, сыром, укропом и петрушкой «По-валенсийски»
- Пирог с копчеными сосисками, шампиньонами, сладким перцем, сыром, чесноком и зеленью «Алтайская пицца»
- Закусочный рулет с сырокопченой колбасой, красной фасолью, кукурузой, сладким перцем, салатом айсберг, соусом табаско и медом «Супермикс»
- Жареные трубочки с сардельками «Очень экономные»
- Теплый рулет с ветчиной, варено-копченой

колбасой, плавленым сыром, картофелем фри, солеными огурцами, укропом и чесноком «Суперменский»

- Блюда с птицей
  - Жареные трубочки с курицей, маринованными огурцами, капустой и морковью по-корейски под чесночным соусом «Шаурма по-домашнему»
  - Закусочный рулет с куриным фаршем, яйцами, зеленым луком, сыром и чесноком «По-свойски»
  - Запеченный рулет с куриным филе, грибами, огурцами, кетчупом, хмели-сунели и сыром «Фатьяновский»
  - Суп-лапша с куриной грудкой, морковью, луком, зеленью и плавленым сыром «Гуанчжоу»
  - Слоеный пирог с курицей, морковью, помидорами и сыром под соусом «А-ля лазанья»
  - Жареные трубочки с куриными желудками, сердечками, сыром, зеленым луком и укропом «Некубинские сигары»
  - Запеченные рулеты с куриным филе, сладким перцем, петрушкой и помидорами «Марьинские»
  - Закусочные рулеты с курицей, грибами и плавленым сливочным сыром «Можайские»
  - Закусочный рулет с куриной грудкой, сыром фета, помидорами, зеленью и майонезом «Ираклион»
  - Пирог из слоеного теста с куриными грудками, грибами, чесноком, горчицей и сметаной под сырной шапкой «Мономах»
  - Трубочки на гриле с копченой индейкой, сметаной, зеленым салатом, помидорами и сыром «Балтиморские»
  - Запеченный рулет с копченой курицей, сыром моцарелла, помидорами, зеленым луком и соусом «Салуццо»
  - Запеченные рулеты с курицей, помидорами, луком, укропом и петрушкой под сметанным соусом «Климовские»
  - Закусочный рулет с куриным филе, творогом, петрушкой, чесноком и майонезом «Истринский»
  - Закусочные трубочки с куриным рулетом, брынзой и рисом «А-ля суши»
  - Закусочный рулет с куриными грудками, соусом песто, рукколой и сливочным сыром «Итальяно»

- Закусочный рулет с куриным филе, творогом, помидорами, сладким перцем, чесноком и зеленью «Плевенский»
- Закусочный рулет с копченой индейкой, зеленым салатом, сушеной клюквой, сыром и чесноком «Акапулько»
- Теплые кулечки с курицей, помидорами, салатом, сладким перцем и острым соусом «Кавказские»
- Жареные трубочки с куриным филе, яблоками и сыром «А-ля кесадилья»
- Жареные конвертики с копченой курицей, гречневой кашей и сыром «Антикварные»
- Запеченный рулет с курицей, грибами, помидорами и сыром под соусом бешамель «Лазанья песто»
- Рулеты с курицей, помидорами, стручковым перцем, йогуртом и томатным соусом «Кебаб Александра Македонского»
- Закусочный рулет с куриным филе, сыром пармезан, горчицей, чесноком и зеленым салатом «„Цезарь“ в лаваше»
- Жареные конвертики с куриным филе, пекинской капустой, красным луком, сыром, майонезом и укропом «Сианьские»
- Куриный суп-лапша с помидорами, сладким перцем, сыром чеддер, тмином и чесноком «Вестминстерский»

○ Блюда с рыбой и рыбными продуктами
- Закусочный рулет с тиляпией, сыром, зеленью, огурцами и чесноком «Петровский»
- Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром, икорным маслом, маслинами и лимоном «Выпендрежный»
- Закусочный рулет с красной рыбой, колбасным сыром, сладким перцем, огурцами, зеленью и соусом «Мореход»
- Закусочный рулет с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Русский ролл»
- Запеченные конвертики с форелью, лимоном, кинзой и соусом ткемали «Грузинские гламурные»
- Закусочный рулет с печенью трески, сайрой,

морковью, зеленью, яйцами и майонезом «Могучий»

- Рыба в слоеном тесте с козьим сыром, сладким перцем и тимьяном «По-лигурийски»
- Закусочный рулет с семгой, помидорами, творожным сыром, укропом и майонезом «Нетривиальный»
- Закусочный рулет с лососем, крабовыми палочками и сыром-ассорти «Лоцманский»
- Закусочный рулет со слабосоленой рыбой, оливками, авокадо, горчицей, йогуртом и лимонным соком «Дальнее странствие»
- Бутербродный торт из слоеного теста с сардинами, яйцами и сыром «Передовой»
- Закусочный рулет с копченой икрой мойвы, орехами кешью, петрушкой и укропом «Риу-Гранди»
- Закусочный рулет с рыбой, яйцами, луком и майонезом «Владивостокский»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, рыбной стружкой, огурцами и майонезом «Портлендский»
- Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром, морковью и зеленым луком «Долгопрудненский»
- Закусочный рулет с крабовым мясом, икрой мойвы в белом соусе, огурцами, помидорами и зеленым луком «Живописный»
- Закусочный рулет со слабосоленым лососем, крабовыми палочками, оливками, сыром-ассорти и укропом «Художественный»
- Закусочный рулет со слабосоленой форелью, сыром фета, укропом и чесноком «Афинский»
- Закусочный рулет с креветками, шпинатом, миндалем, авокадо, мягким сыром и лимоном «Пирожное вашей мечты»
- Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром и укропом «Розовое и зеленое»
- Закусочные трубочки с копченой форелью, бобовыми ростками, сливочным сыром, листовым салатом и зеленым луком «Азиатские»
- Быстрая пицца с копченой красной рыбой, помидорами, каперсами, сметаной и сливочным сыром «Жизнь удалась!»

- Закусочный рулет с тунцом, яйцами, укропом, петрушкой и зеленым луком «Калифорнийский»
- Закусочные роллы с семгой, креветками, огурцами, красными водорослями и икрой «Токийские»
- Закусочный рулет с крабовым мясом, мягкой брынзой, огурцами, кинзой, укропом и петрушкой «Габровский»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, сушеной зеленью, яйцами, чесноком и зеленым луком «Зимнее разнообразие»
- Закусочный рулет с лососем, грибами, морковью, луком и майонезом «Дмитровский»
- Закусочные рулетики с крабовыми палочками, кукурузой, помидорами, укропом и петрушкой «По-холостяцки»
- Закусочный рулет с икрой мойвы в белом соусе и зеленью «Секундочка»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, шампиньонами, плавленым сыром и зеленью «Ермолинский»
- Закрытый пирог в кастрюле с форелью, эстрагоном и кинзой «Люблинский»
- Рулет с рыбой, сыром, чесноком, маслинами, укропом и сладким перцем «Великолепный натюрморт»
- Кулечки с копченым лососем, творожным кремом, каперсами, лимоном, петрушкой и красным луком «Пелопоннесские»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, яйцами, морковью по-корейски, майонезом и горчицей «Савойский»
- Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром и зеленью «Для нежданных гостей»
- Закусочный рулет с сельдью под соусом из яиц, уксуса, лука, петрушки и горчицы «Среднерусский»
- Закусочный рулет с копченым лососем, красной икрой, лимонами, петрушкой и плавленым сыром «Уланский»
- Закусочный рулет с семгой, яйцами, плавленым сыром и майонезом «Барятинский»
- Закусочный рулет с рыбными консервами, сыром, яйцами, зеленью и солеными огурцами

«Тушинский»
- Закусочный рулет с сайрой, плавленым сыром, луком и морковью «Переделкинский»
- Закусочный рулет с крабовыми палочками, огурцами, морковью по-корейски и майонезом «Хесанский»

- Блюда с грибами, овощами, фруктами, орехами, приправами, оливками и крупами
  - Жареные конвертики с грибами и луком «Нахабинские»
  - Перевернутый пирог с грибами, баклажанами, помидорами, луком, зеленью, чесноком и сыром «Кравченский»
  - Жареные конвертики с вешенками, сливками, луком и оливковым маслом «Затейливые»
  - Жареные конвертики с вешенками, белым луком, маринованными огурцами, капустой и соусом чили «Буррито по-московски»
  - Запеченные столбики с шампиньонами, луком, сметаной и сыром «Пельменные исключительные»
  - Закусочный рулет с жареными опятами, яйцами, сыром, майонезом и укропом «Любимый дачный»
  - Открытый пирог из слоеного теста с лесными грибами, козьим сыром, луком и петрушкой «Эмилио»
  - Запеченный рулет с грибами, сыром фета, шпинатом и мускатным орехом «Амальяс»
  - Пирог с грибами, брынзой, творогом, сыром, зеленью и яйцами «Ростокинский»
  - Закусочный рулет с шампиньонами, луком, укропом, петрушкой, чесноком и майонезом «Алабинский»
  - Квадратики из слоеного теста с грибами, козьим сыром, петрушкой и чесноком «Малевические»
  - Закусочный рулет с грибами, петрушкой, сыром и майонезом «Воронежский»
  - Открытый пирог из слоеного теста с кабачками, шампиньонами, сыром и сметаной «Элегантная тарталетка»
  - Жареные лепешки из домашнего лаваша с морковью, луком, капустой, помидорами и яйцами «По-бакински»

- Закусочный рулет с овощами-ассорти по-корейски «Сеульский»
- Закусочный рулет с пастой из авокадо, черным перцем, чесноком, лимонным соком, кунжутом и йогуртом «Интригующий»
- Закусочный рулет с печеным сладким перцем, укропом, майонезом и горчицей «Бронницкий»
- Закусочный рулет с морковью по-корейски, зеленым салатом, медом, кетчупом и горчицей «К шашлыку для очень большой компании»
- Запеченные трубочки с капустой, приправами и сыром под яично-сметанным соусом «Любавинские»
- Запеченный рулет с баклажанами, сладким перцем, помидорами, сыром, сметаной и чесноком «Великан»
- Жареные треугольники с майонезом и грецкими орехами «Роскошный завтрак»
- Закусочные рулетики с пряной смесью затар «Восток – дело тонкое»
- Пирог с баклажанами, брынзой, сыром, помидорами, чесноком и кинзой «Обаятельный»
- Тарталетки с кабачками, зеленью, луком, гранатовым соком, аджикой и грецкими орехами «Интересное пхали»
- Пирог с картофельным пюре, зеленым луком, сыром и сливочным маслом «Малоярославский»
- Пирожки из дрожжевого слоеного теста с зеленым луком и яйцами «Аромат детства»
- Оливки в слоеном тесте «Немного выдумки»
- Теплый рулет со шпинатом, кинзой, базиликом, сыром и чесноком «Шаурма для вегетарианцев»
- Пирог из слоеного теста с капустой и сыром «Новая классика»
- Пирог с картофельным пюре, сыром моцарелла, помидорами, майонезом, луком и зеленью «Примечательный»
- Пирог с картофельным пюре, сыром, сметаной, жареным луком, укропом и сахаром «Ленивый хычин по-карачаевски»
- Ватрушки из дрожжевого теста с картофельным пюре «Петрушинские»
- Пирог с баклажанами, кабачками и помидорами под соевым соусом «Сяо-сяо»

- Закусочные рулетики со свеклой, плавленым сыром, майонезом, чесноком и грецкими орехами «Розовые бутоны»
- Закусочный рулет с морковью по-корейски, маринованными огурцами, майонезом и плавленым сыром «Гости на пороге»
- Пирог из пирожков на дрожжевом тесте с солеными огурцами, луком и яйцами «Морозовский»
- Жареные трубочки с сыром и шпинатом «Кузьминские»
- Теплые конвертики с зеленой фасолью, сладким перцем, рисом, помидорами и зеленью «Буррито по-вегетариански»
- Закусочные рулетики с омлетом, вялеными помидорами, укропом, петрушкой и кинзой «Гурмэ»
- Тушеный рис с топленым маслом «Пирог в кастрюле»
- Закусочный рулет с маринованным перцем, плавленым сыром, чесноком, майонезом и укропом «Перовский»
- Жареные блинчики с картофельным пюре и луком «Ленивые изобретательные»

○ Блюда с брынзой, творогом и сыром
- Закусочный рулет с брынзой, сметаной, сладким перцем, кинзой, чесноком и грецкими орехами «Главный на праздничном столе»
- Закусочный рулет с творогом, горчицей, овощным ассорти и зеленью «Ереванский»
- Пирог с творогом, яйцами и сметаной «Легкая баница»
- Запеченные лодочки из домашнего лаваша с яйцами, сыром и зеленью «Попутного ветра!»
- Пирог с сыром, яйцами и кефиром «Патриархальный»
- Жареные конвертики с адыгейским сыром, помидорами, морковью по-корейски, майонезом, чесноком и зеленью «Голубцы по-новому»
- Запеченный рулет со сливочным сыром, омлетом, мелиссой и базиликом «Лопушанский»
- Закусочный рулет с плавленым сыром, чесноком и укропом «Нижегородский»
- Пицца с овечьим сыром, помидорами, паприкой

и сушеной мятой «Умбрийская»
- Закусочный рулет со слабосоленой брынзой, укропом, петрушкой и майонезом «Картахенский»
- Пирог с творогом, сыром и зеленью «Ачма и хачапури – суперскоростной вариант»
- Пирог из домашнего лаваша с творогом, сыром, зеленым луком и петрушкой «Араратский»
- Пирог с голландским сыром и красным перцем под кисломолочным соусом «Вдохновенный»
- Теплый рулет с зажаркой «Магги», сыром, молоком и яйцами «Гастрономический»
- Пирог с сыром, зеленью и яйцами «Можайский»
- Пирог с брынзой, сметаной, яйцами и сахаром «Дилижанский»
- Пирог с творогом, сыром, сливочным маслом, кефиром и яйцами «Хачапури-новинка»
- Жареные конвертики с сыром, зеленым луком, укропом, петрушкой, кинзой и перцем «Александровские»
- Пирог с сыром-ассорти «А-ля ачма»
- Жареные конвертики с брынзой, щавелем, зеленым луком, яйцами и укропом «Рогачевские»
- Закусочный рулет с сыром чечил, морковью по-корейски, кинзой и майонезом «Мировой»
- Закусочный рулет с брынзой, кинзой, зеленым луком, укропом и майонезом «Вербилкинский»
- Закусочный пирог с брынзой, авокадо, зеленью, сыром и оливковым маслом «Пятиминутный»
- Пирог с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «Вариация на тему ачмы»
- Закусочный рулет со сладким перцем, яйцами, сыром, укропом и майонезом «Хотьковский»
- Жареные трубочки с брынзой, укропом и черным перцем по-турецки «Сигара бёрек»
- Запеченные трубочки под сметанным соусом с сыром фета, петрушкой, укропом и перцем-ассорти «Турецкий бёрек»
- Сырные палочки «Волшебные»
- Закусочные кулечки с сыром, виноградом, йогуртом и черным перцем «Обольстительные»
- Пирог с брынзой, плавленым сыром,

помидорами, укропом и базиликом «Бёрек на скорую руку»
- Пирог с сыром бри, желтыми помидорами, сметаной и укропом «К итальянскому вину»
- Творожный пирог со сметаной и сливками «Тихвинский»
- Жареные рулетики с сыром, укропом, петрушкой и кинзой «Гудаутские»
- Закусочный рулет с сыром фета, помидорами, жгучим перцем, зеленым салатом, базиликом и маслинами «Ливорнский»
- Запеченные конвертики с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Боржомские»
- Сырное печенье со сладким перцем «Молодежное»
- Запеченные рулеты с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Кутаисские»
- Закусочный рулет с адыгейским сыром, сладким перцем, базиликом, укропом и чесноком «Здоровяк»
- Жареные конвертики с сыром, яйцами, сельдереем, укропом, петрушкой и кинзой «Марфинские»
- Оригинальный жареный пирог с яйцами и сыром «Немного выдумки»
- Закусочный рулет с сыром фета, сладким перцем, кинзой, чесноком и сливочным маслом «Аргонавт»
- Пирог-перевертыш из слоеного теста с сыром фета, сладким и острым перцем, помидорами и чесноком «Хрустящий»
- Пирог из дрожжевого теста с сыром и чесноком «Мариупольский»
- Запеченный в слоеном тесте сыр бри с абрикосовым вареньем «По-буржуйски»
- Открытый пирог из слоеного теста с козьим сыром, помидорами, сладким перцем и орегано «Романо»
- Запеченный в слоеном тесте сыр бри с миндалем «Дижонский»
- Пирог из слоеного теста с сыром фета, шпинатом, зеленым луком и петрушкой по-гречески «Спанакопита»
- Пирог из дрожжевого теста с творогом и

ванилью по-московски «Черемушкинский»

- Сладкие блюда
  - Булочки из дрожжевого слоеного теста с орехами и глазурью «Любимый марципан»
  - Пончики из дрожжевого теста с повидлом «Счастливое детство»
  - Пончики с шалфеем и корицей «Двойные»
  - Рулет с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Стамбульский»
  - Пирожные из слоеного теста со сливочным сыром, густым вареньем и ванилью «Малаховские»
  - Булочки из дрожжевого слоеного теста с миндалем «Варваринские»
  - Рулетики с творожной массой «Мгновенные»
  - Пирожки из слоеного теста с творогом и малиновым вареньем «Михайловские»
  - Пирог с яблоками, курагой, манной крупой, корицей и ванилью «Зимний десерт»
  - Перевернутый пирог из слоеного теста с ревенем, клубникой и корицей «Ницца»
  - Быстрый штрудель с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Ко дню рождения»
  - Штрудель из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Не успели оглянуться!»
  - Сливовый штрудель с сахарной пудрой и виноградным уксусом «По-южному»
  - Быстрый штрудель с грушами, грецкими орехами и апельсинной цедрой «Корфу»
  - Торт из слоеного теста со сливками, сгущенным молоком и сливочным маслом «Быстрая победа Наполеона»
  - Ватрушки из дрожжевого теста с морковно-лимонной начинкой «Тверские»
  - Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Маврикий»
  - Жареные конвертики с яблоками, лимонным соком и ванилью «Макарьевские»
  - Пирог из дрожжевого теста с корицей «Слободской»
  - Пирог с кремом из творога, моркови, яблок и

лимонного сока «Завтрак капризули»
- Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой «Хаврошечкин»
- Жареные рулеты с творогом, изюмом, сметаной, ванилью, сахарной пудрой и медом «Блинчики для ленивых»
- Рулет из дрожжевого теста с маком «Никольский»
- Пирог из слоеного теста с молочно-рисовым кремом «Бельгийский пудинг»
- Пирог с творогом, яблоками, сметаной и ванилью в сладкой заливке «Курбатовский»
- Булочки из слоеного теста с вишневым вареньем «Волынские»
- Пирожки из слоеного теста с шоколадно-ореховой пастой, малиновым вареньем и сахарной пудрой по-французски «Авиньонские»
- Рулет с яблоками, изюмом, курагой, черносливом, сушеной вишней, ванилью и корицей «Мантуровский»
- Корзиночки из слоеного теста с ванильным кремом «Португальские»
- Жареные конвертики с творогом и сахаром «Ртищевские»
- Яблоки в слоеном тесте с корицей под сливочно-ванильным соусом «Екатерининские»
- Рулет из дрожжевого теста с корицей и изюмом «Демьянинский»
- Жареные конвертики с творожной массой и печеной тыквой «Тетюшинские»
- Пирожные из слоеного теста с ягодами и белковым кремом «Зуевские»
- Пирог с кремом из варенья и йогурта «Эксперимент»
- Лепешки из дрожжевого теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой «Карабахская кята»
- Спиральки из слоеного теста с коричневым сахаром и корицей «Корильяно»
- Трубочки из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шамахинские мютаки»
- Запеченный рулет с миндалем, фундуком, черносливом, сметаной и медом «Бурасовский»
- Ромбики из дрожжевого теста с орехами, медом

и кардамоном «Слоеная пахлава»
- Творожный пирог с изюмом, черносливом, курагой и какао «Новогодний»
- Булочки из дрожжевого теста в формочках с сиропом и глазурью «Маленькие ромовые бабы»
- Пирог с творогом, яблоками, ванилью и сахарной пудрой «Августовский»
- Кольца из дрожжевого теста с консервированными фруктами и курагой «Саварен с мармеладом»
- Пирог с курагой под сметанным соусом «Строгановский»
- Хворост из дрожжевого теста с сахарной пудрой «Хвалебный»
- Ананасы в слоеном тесте с корицей и сахаром «Хризантемы»
- Десертный рулет с ананасами и творогом «И к чаю, и к кофе»
- Вареники во фритюре из дрожжевого теста с вареньем «Левашники»
- Запеченный рулет с тыквой, сливочным маслом и сахаром «Юрьевский»

○ Приложение
- Простой лаваш из дрожжевого теста
- Лаваш на кисломолочной основе
- Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом
- Очень простой лаваш
- Лаваш-тортилья из кефирного теста
- Томатный лаваш с красным перцем
- Армянский лаваш
- Лавашики
- Сырный лаваш
- Кунжутный лаваш
- Индийский лаваш наан с чесноком
- Грузинский лаваш с оливковым маслом
- Чипсы из теста на квасе к пиву
- Чипсы с чесноком, оливковым маслом, прованскими травами и перцем
- Чипсы с луком из домашнего лаваша
- Корзиночки из лаваша для любой начинки

• notes
○ 1

Г. М. Треер
Блюда из лаваша и готового теста

Сделаем это по-быстрому

Несомненно, творческих находок в домашней кулинарии значительно прибавилось бы, если потенциальных первооткрывателей не смущали затраты времени, которого всем катастрофически не хватает. Наша книга – счастливая возможность реализовать все и сразу. Согласитесь: имея под рукой готовую основу для интересного блюда, нам остается придумать, дополнить или просто выбрать, с чем и каким способом это блюдо приготовить. И, заметьте, это будет не какой-то вредный фастфуд, а самая настоящая домашняя еда.

Воистину безграничные возможности отрывает кулинарам использование лаваша и готового теста. Ни одна хозяйка, опытная или начинающая, не откажется от почти мгновенного приготовления аппетитного завтрака для всей семьи – жареных и запеченных конвертиков и трубочек из лаваша с любой начинкой. Закрытые слоеные и открытые пироги – быстрые пиццы, сытные и легкие рулеты на закуску и в качестве основного блюда с мясной, рыбной, овощной, грибной, творожной и сырной начинкой разнообразят будничный стол и украшают праздничный.

Выбор продуктов для начинки и их сочетание – полностью за вами. Немного фантазии и смелости – и все потрясены изумительным рыбным рулетом с брынзой, румяными хачапури и отличной ачмой. И совсем необязательно посвящать гостей и домочадцев в то, что вы потратили на их приготовление минимум времени.

Воображение счастливых едоков будет окончательно потрясено волшебным десертом. Булочки, язычки, пироги и пирожки со сладкой начинкой (которая, к слову, тоже может быть быстрого приготовления) из покупного дрожжевого и слоеного теста ничем не уступают аналогичным изделиям из дорогих пекарен и кондитерских. К тому же в них точно не продаются вкуснейшие рулеты и пироги из лаваша с сухофруктами, домашним вареньем, яблоками, грушами, ягодами и всем тем, что подскажет хозяйке ее желание удивить и порадовать близких.

Те, кто предпочтет рукотворный лаваш покупному, найдут в нашей книге всевозможные рецепты самостоятельного изготовления этого уникального продукта. Даже если у вас нет специальной печи – тандыра, испеченный с любовью домашний лаваш будет ничем не хуже того, о котором писал О. Э. Мандельштам:

И почему-то мне начало утро армянское сниться,

Думал – возьму посмотрю, как живет в Эривани синица,

Как нагибается булочник, с хлебом играющий в жмурки,
Из очага вынимает лавашные влажные шкурки… [1]

С пожеланием нескучного времени Гера Треер, автор-составитель

Блюда с мясом, ливером и мясными продуктами

Жареные конвертики с говядиной, шампиньонами, луком, помидорами и сыром «Звенигородские»

• 3 листа лаваша
• 300 г говядины
• 300 г шампиньонов
• 200 г твердого тертого сыра
• 1 помидор
• 1 луковица
• кетчуп, майонез, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле почти до готовности. Грибы нарежьте ломтиками, добавьте к мясу, посолите, поперчите и обжарьте все до готовности.

Каждый лист лаваша разрежьте на 3 части, на середину положите нарезанный полукольцами лук, 1 кружок помидора, немного майонеза и тертый сыр. Поверх уложите охлажденное мясо с грибами и полейте все кетчупом. Сверните конвертиком и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.

Запеченные мешочки с говядиной, шампиньонами, морковью, стручковой фасолью, сыром и чесноком «Егорьевские»

- 2 листа лаваша
- 200 г говядины
- 150 г шампиньонов
- 150 г стручковой фасоли
- 100 г твердого сыра
- 80 г моркови по-корейски
- 2 ст. ложки майонеза (сметаны)
- 2 зубчика чеснока
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говядину мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до готовности. Грибы мелко нарежьте и отдельно обжарьте на растительном масле до готовности. Стручковую фасоль тоже отдельно немного обжарьте. Сыр натрите на крупной терке. Чеснок пропустите через пресс.

Смешайте подготовленные мясо, фасоль, грибы, чеснок с морковью по-корейски и майонезом. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша разрежьте на квадраты, из краев нарежьте полоски. На середину каждого квадрата положите начинку, концы поднимите и свяжите их полосками из краев лаваша. Полученные мешочки уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Говядина в слоеном тесте с печеночным паштетом, грибами, луком и красным вином «Веллингтонская»

- 400 г слоеного теста
- 1 кг 200 г говяжьей вырезки
- 50 г любых грибов
- 50 г печеночного паштета
- 1 луковица
- 1 желток
- 300 мл говяжьего бульона
- 2 ст. ложки красного вина
- 6 ст. ложек сливочного масла
- перец и соль – по вкусу

Говядину положите в форму и смажьте 2 ст. ложками размягченного сливочного масла. Запекайте 10–15 минут до зарумянивания при температуре 220 °С. Затем извлеките из духовки, дайте полностью остыть и сохраните образовавшуюся в форме жидкость.

Лук и грибы мелко нарежьте и потушите 5 минут в 2 ст. ложках сливочного масла на среднем огне. Затем снимите с огня и дайте остыть. Смешайте паштет с 2 ст. ложками размягченного сливочного масла, посолите, поперчите и полученной смесью смажьте говядину. Поверх посыпьте смесью из лука и грибов, немного вдавив их в паштет.

Раскатайте размороженное тесто, уложите говядину в центр и тщательно защипните края теста так, чтобы швы были не слишком толстыми. Положите говядину в форму, сделайте несколько разрезов в верхней части теста и смажьте взбитым желтком.

Выпекайте в духовке 10 минут до золотисто-коричневого цвета при температуре 230 °С. Готовое блюдо держите в тепле. Прогрейте оставшуюся от запекания говядины жидкость на сильном огне. Добавьте говяжий бульон, красное вино и поварите все 10–15 минут до тех пор, пока жидкость немного не выпарится. Полученную подливку процедите. Подавайте говядину с подливкой.

Жареные конвертики с мясом, луком, сметаной, горчицей и помидорами «Подольские»

• 1 лист лаваша
• 300 г любого мяса
• 1 помидор
• 1 крупная луковица
• 150 г любого тертого сыра
• 2 ст. ложки сметаны
• 1 ст. ложка горчицы
• 1 ст. ложка муки
• растительное масло, специи для мяса, перец и соль – по вкусу

Лук тонко нашинкуйте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Мясо нарежьте тонкими небольшими кусочками, добавьте к луку и обжарьте все в течение 5–6 минут. В обжаренное мясо добавьте муку, специи, перемешайте, затем положите сметану, горчицу, все еще раз перемешайте и потушите в соусе 1 минуту.

Лист лаваша разрежьте пополам и уложите на каждую часть полученную начинку. Поверх начинки разложите дольки помидора и посыпьте все тертым сыром. Сверните конвертами и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистой корочки на среднем огне.

Жареные кулечки с маринованной телятиной, острой аджикой, грибами, помидорами, чесночным майонезом, капустой и сыром «Лезгинские»

• 3 листа лаваша
• 500 г маринованной телятины
• 2 помидора
• 2 соленых огурца
• 300 г капусты
• 100 г твердого тертого сыра
• 100 г любых консервированных грибов
• 150 г чесночного майонеза
• 100 г острой аджики
• растительное масло – по вкусу

Для маринада (на 500 г телятины):
• ½стакана уксуса
• 1 стакан воды
• 1 шт. небольшой моркови
• 1 луковица
• ½корня петрушки
• ½корня сельдерея
• 1–2 лавровых листа
• 5 горошин черного перца
• соль – по вкусу

Для чесночного майонеза:
• 3 зубчика чеснока
• 2 желтка
• сок 1 лимона
• 350 мл оливкового или подсолнечного масла
• перец и соль – по вкусу

Маринованное мясо нарежьте маленькими ломтиками и обжарьте на растительном масле. Капусту мелко нашинкуйте, помидоры и огурцы нарежьте полукружиями. Каждый лист лаваша смажьте майонезом, аджикой и разрежьте на 3 части.

На каждую часть сначала уложите капусту, затем – помидоры, огурцы, нарезанные ломтиками грибы, поверх них – тертый сыр и мясо. Все немного смажьте майонезом и аджикой. Сверните в

форме конуса и обжарьте на растительном масле до образования золотистой корочки.

Для маринованного мяса вскипятите воду с приправами, охладите и добавьте уксус. Телятину очистите от пленок и нарежьте кусочками. Затем перемешайте с нарезанными луком, морковью, корнем петрушки и сельдерея. Залейте все маринадом так, чтобы мясо было им покрыто. Накройте и поместите на сутки в холодильник, периодически переворачивая мясо.

Для чесночного майонеза зубчики разрежьте пополам и удалите сформировавшуюся сердцевину. Обжарьте чеснок в 2 ч. ложках оливкового (подсолнечного) масла до золотистого цвета и дайте остыть в масле. Затем тщательно разотрите чеснок в масле.

Желтки взбейте с солью венчиком (в блендере), по капле добавляя масло. Когда масса уплотнится, можно вливать масло чуть большими порциями. В процессе взбивания периодически добавляйте по капле лимонный сок. Посолите, поперчите, смешайте с чесноком и тщательно перемешайте полученный майонез.

Кулечки на гриле с телятиной, шампиньонами, сыром, солеными огурцами, морковью по-корейски и капустой «Элитная шаурма»

- 2 листа лаваша
- 300 г вареной телятины
- 200 г капусты
- 70 г моркови по-корейски
- 100 г консервированных шампиньонов
- 100 г твердого сыра
- 1–2 соленых огурца
- кетчуп и майонез – по вкусу

Капусту нашинкуйте и посолите. Грибы нарежьте ломтиками, сыр натрите на средней терке. Огурцы натрите на мелкой терке, добавьте майонез, кетчуп и тщательно перемешайте полученный соус.

Листы лаваша смажьте соусом, поверх него уложите рубленую телятину, затем капусту, морковь по-корейски, грибы и поверх них капусту. Полейте все оставшимся соусом и посыпьте сыром. Заверните конвертами, поместите на гриль и обжарьте до золотистого цвета.

Пирог с фаршем из телятины и индейки с корицей, шампиньонами, баклажанами, чесноком, медом и томатным соусом «Сефардская лазанья»

- 6 листов лаваша
- 400 г фарша из телятины
- 400 г фарша из индейки
- 500 г шампиньонов
- 2 баклажана
- 2 луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- ½ стакана измельченной зелени петрушки
- 2 ст. ложки меда
- 2 ч. ложки молотой корицы
- 500 г томатного соуса
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Смешайте фарш из телятины, индейки и обжарьте на растительном масле, посолив и поперчив. Затем добавьте половину нормы корицы и перемешайте. Лук нашинкуйте и обжарьте с нарезанными ломтиками грибами. Баклажаны нарежьте кубиками и отдельно обжарьте с мелко нарезанным чесноком.

Смешайте фарш с подготовленными грибами и луком, баклажанами, добавьте петрушку, оставшуюся корицу, 300 г томатного соуса и мед. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Дно формы смажьте томатным соусом и уложите 2 листа лаваша. Поверх разложите пятую часть начинки и смажьте ее томатным соусом. Накройте третьим листом лаваша, разложите начинку и смажьте ее соусом.

Подготовьте таким образом четвертый и пятый листы лаваша с начинкой, накройте все шестым листом и обильно полейте его оставшимся томатным соусом. Запекайте в духовке 40 минут при температуре 180 ˚С.

Теплые кулечки со свининой, маринованным имбирем, луком, огурцами, капустой, майонезом и кетчупом «Дальневосточные мотивы»

- 2 листа лаваша
- 300 г свинины
- 1 огурец
- 1 луковица
- ½ стакана мелко нарезанной капусты
- 2 ст. ложки уксуса
- маринованный имбирь, растительное масло, кетчуп и майонез – по вкусу

Мясо нарежьте мелкими кусочками и обжарьте на растительном масле. Тонко нарезанный лук подержите 10 минут в уксусе. Огурец натрите на крупной терке. Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок уложите обжаренную свинину, имбирь, маринованный лук, затем огурец и капусту.

Полейте все кетчупом и майонезом, сверните в виде конуса и разогрейте в микроволновой печи в течение 2 минут. Подавайте немедленно.

Кулечки с бараниной, бараньими почками, помидорами, луком, петрушкой и укропом «Поджарка по-азербайджански»

• 1 лист лаваша
• 300–350 г мякоти баранины
• 100 г бараньих почек
• 1 небольшая луковица
• помидоры, растительное масло, зеленый лук, зелень петрушки, укропа, перец и соль – по вкусу

Баранину нарежьте брусочками по 3–4 шт. на порцию. Бараньи почки очистите от пленок и разрежьте пополам. Мясо и почки поперчите, посолите и обжарьте на растительном масле до готовности. Отдельно обжарьте репчатый лук, нарезанный кольцами, и смешайте с мясом. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лист лаваша нарежьте квадратами, сверните кулечками, заполните начинкой и перевяжите стрелками зеленого лука. Подавайте с жареными дольками помидоров и зеленью.

Запеченные трубочки с мясом, картофелем и луком «Как бабушкины пирожки»

• 3–4 листа лаваша
• 700 г любого мяса
• 500 г картофеля
• 400 г лука растительное и сливочное масло, соль и перец – по вкусу

Мясо и картофель нарежьте кубиками со стороной 1 см. Картофель промойте в холодной воде. Лук мелко нарежьте, натрите на терке или измельчите в блендере с четвертью стакана воды и смешайте с мясом и картофелем. Посолите, поперчите и, если вы взбивали лук без воды, влейте четверть стакана. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 25 см и на каждый кусок положите по 1–2 ст. ложки начинки, перемешивая ее перед зачерпыванием. Если мясо постное, то в каждую порцию можно положить небольшой кусочек сливочного масла.

Сверните трубочками в 2–3 оборота лаваша. Каждую трубочку положите на слегка смазанный растительным маслом кусок фольги и плотно сверните наподобие конфеты, тщательно закрутив края фольги.

Подготовленные трубочки уложите на противень. Запекайте в духовке около 1 часа при температуре 170–180 °С. Готовое блюдо извлеките из духовки, оставьте на 10 минут при комнатной температуре и освободите от фольги. Подавайте немедленно.

Запеченный рулет со свининой, салом, чесноком, соевым соусом и соусом чили «Интернациональный»

- 2 листа лаваша
- 400 г свинины
- 200 г сала
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 2 ч. ложки соуса чили
- растительное масло – по вкусу

Свинину, сало, лук и чеснок мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте соевый соус, соус чили и потушите все до испарения жидкости. Подготовленную начинку уложите на листы лаваша и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °C.

Запеченные рулеты с вареным мясом, луком, яйцами, сметаной и укропом «Коломенские»

- 3 листа лаваша
- 300 г любого вареного мяса
- 3–4 луковицы
- 200 г сметаны
- 3 яйца
- 1 пучок укропа
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку. Лук нашинкуйте, обжарьте на растительном масле, добавьте мясо, посолите и поперчите. Полученную начинку тщательно перемешайте. При необходимости добавьте в начинку немного бульона или кипяченой воды.

На каждый лист лаваша уложите начинку и сверните рулетом. Полученные 3 рулета положите в смазанную растительным маслом форму. Яйца и сметану тщательно взбейте и залейте этой смесью рулеты. Запекайте в духовке 30–40 минут при температуре 180 °С.

Жареные в кляре рулетики с фаршем-ассорти, луком и чесноком «Челябинские»

- 1 лист лаваша
- 400 г фарша из говядины и свинины
- 150 г твердого сыра
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- растительное масло, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Для кляра:
- 2 ст. ложки майонеза
- 2 яйца

Фарш обжарьте до готовности на растительном масле с мелко нарезанным луком, солью и перцем. На лист лаваша уложите остывший обжаренный фарш с луком, мелко нарезанную зелень, сливочное масло кусочками, пропущенный через пресс чеснок и натертый на крупной терке сыр.

Сверните рулетом и оставьте на 5-10 минут при комнатной температуре. Спустя это время нарежьте рулет кусками шириной 4–5 см, обмакните в кляре и обжарьте на растительном масле с обеих сторон среза.

Для кляра взбейте яйца и майонез до получения однородной массы.

Запеченные конвертики с фаршем-ассорти, сыром, зеленью и специями «А-ля голубцы»

• 2 листа лаваша
• 500 г фарша из говядины и свинины
• 300 г твердого тертого сыра
• 2 луковицы
• 1 яйцо
•майонез, растительное масло, любая зелень и специи, перец, соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и смешайте с фаршем, тертым сыром, яйцом, специями, измельченной зеленью, перцем и солью. Полученную смесь тщательно перемешайте и обжарьте в течение 5–7 минут на растительном масле.

Листы лаваша разрежьте на 4–6 частей, на каждую часть положите подготовленную начинку и сверните конвертиками, как голубцы. Уложите на противень и смажьте майонезом. Запекайте в духовке 30–40 минут при средней температуре. Подавайте с кетчупом или другим острым соусом.

Тушеные столбики с фаршем-ассорти под соусом на овощной подушке «А-ля пельмени»

• 2 листа лаваша
• 500 г фарша из говядины и свинины
• 2 шт. моркови 1 луковица
• 2 ломтика белого хлеба 1 яйцо
• ¼ стакана молока
• растительное масло, приправы для фарша, перец и соль – по вкусу

Для соуса:
• 150 г сметаны
• 100 г томатного соуса
• 1 стакан бульона или кипятка
• перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте, морковь натрите на крупной терке и обжарьте все на растительном масле почти до готовности в глубокой сковороде (казанке). Фарш смешайте с размоченным в теплом молоке белым хлебом, взбитым яйцом, солью, перцем и приправами для фарша. Полученную массу тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам и смажьте подготовленным фаршем. Сверните трубочками, оставьте на несколько минут для пропитки и нарежьте кусочками высотой 2–3 см.

Полученные столбики разложите поверх обжаренных моркови и лука разрезом вниз, залейте соусом и потушите 20 минут под крышкой на слабом огне. Спустя это время выключите огонь и подержите готовое блюдо под крышкой еще 10 минут.

Для соуса смешайте сметану, томатную пасту, добавьте соль, перец, 1 стакан бульона (кипятка) и все тщательно перемешайте.

Запеченные конвертики с фаршем, сыром, чесноком и соусом сальса «Буррито по-домашнему»

• 4 листа лаваша
• 350–400 г любого фарша
• 200 г любого сыра
• 1 луковица
• 1 стакан молока
• 2 ст. ложки муки
• чеснок, готовый соус сальса, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте на растительном масле с мелко нарезанными луком и чесноком. Посыпьте мукой, залейте молоком, посолите, поперчите и потушите, помешивая, 10–15 минут. Сыр нарежьте тонкими ломтиками.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок положите ломтик сыра, массу из фарша и полейте все соусом сальса. Сверните конвертами и уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке около 15 минут при средней температуре.

Капустно-лавашный пирог с фаршем-ассорти, плавленым сыром и грибами «Капитолийский»

• 3 листа лаваша
• 500 г фарша из говядины и свинины
• 1 кочан капусты
• 200 г плавленого сыра
• 200 г шампиньонов или лисичек
• 1–2 луковицы 1 яйцо
• майонез, растительное масло, специи для фарша и соль – по вкусу

Капусту положите в кастрюлю с водой кочерыжкой вниз и бланшируйте 1–2 минуты. Затем снимите верхние листья, кочан снова положите на 1–2 минуты в горячую воду, снова снимите листья и таким образом подготовьте все капустные листья. Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте все на растительном масле. Листы лаваша вырежьте по размеру разъемной формы.

Дно и бока формы выстелите частью капустных листьев так, чтобы они свисали с боков. Фарш посолите, добавьте яйцо, специи, обжаренные грибы с луком и все тщательно перемешайте. Поверх капустных листьев положите лист лаваша, затем уложите половину нормы фарша и накройте его вторым листом лаваша. Затем положите оставшийся фарш и поверх него лист лаваша.

Накройте все оставшимися капустными листьями и посыпьте тертым плавленым сыром. Заверните к середине нижние капустные листья и смажьте все майонезом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовый пирог слегка остудите и нарежьте порционными кусками.

Запеченные рулетики с фаршем, капустой, морковью и луком «По-туркменски»

- 3 листа лаваша
- 150 г любого фарша
- 100 г капусты
- 1 шт. моркови
- 1 луковица
- 2 белка
- 1½ стакана молока
- ½ пучка зеленого лука
- ¼ стакана растительного масла
- панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Лук тонко нашинкуйте и слегка обжарьте на растительном масле. Добавьте тонко нашинкованную капусту и натертую на крупной терке морковь. Обжарьте все 2–3 минуты, затем положите фарш, измельченный зеленый лук, посолите, поперчите, перемешайте и обжарьте до готовности.

Каждый лист лаваша смажьте белками, немного посолите, положите друг на друга и разрежьте на 8 частей. На каждую часть положите начинку, подверните края и сверните рулетиками. Подержите их около 5 минут в молоке, затем обваляйте в панировочных сухарях. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Запеченные пирожки с фаршем, сыром, маринованными огурцами, кетчупом и яйцами «Ярославские»

• 3 листа лаваша
• 300 г любого фарша
• 200 г любого сыра
• 3 маринованных огурца
• 2 яйца
• 1 стакан молока
• 3 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы
• кетчуп, специи для фарша и панировочные сухари – по вкусу

Фарш обжарьте, добавив специи. Сыр и огурцы нарежьте мелкими кубиками. Яйца смешайте с растительным маслом и полученной смесью смажьте лист лаваша. Поверх него уложите второй лист и тоже смажьте его смесью из яиц и растительного масла. Затем уложите третий лист, не смазывая его, и слегка раскатайте все скалкой так, чтобы смесь не вытекла. Подготовленную основу оставьте на 5 минут при комнатной температуре для пропитки.

Спустя это время разрежьте основу на прямоугольные кусочки, смажьте кетчупом, в центр положите фарш, немного сыра и огурцов. Подготовленные таким образом кусочки лаваша с начинкой заверните в форме голубцов и подержите в молоке по 30 секунд с каждой стороны. Затем обваляйте в панировочных сухарях и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке около 10 минут до расплавления сыра при температуре 200 ˚С.

Тарталетки с говяжьим фаршем, пастой из авокадо, зеленым салатом, сладким перцем и лаймом «Для вечеринки в стиле латино»

• 2 листа лаваша
• 250 г говяжьего фарша
• 1 помидор
• 1 шт. сладкого красного перца
• 2 луковицы
• 100 г белого хлеба
• 100 мл молока
• 2 ст. ложки кетчупа
• салат фризе (руккола), консервированная кукуруза, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для пасты гуакамоле:
• 1 шт. авокадо
• 2 ст. ложки сока лайма
• 1 шт. перца чили
• ½ луковицы
• соль – по вкусу

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 15 см и смажьте с обеих сторон растительным маслом. Уложите крест-накрест по 2 квадрата в формочки для маффинов или кексов и прижмите ко дну. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Остывшие тарталетки аккуратно извлеките из формочек.

Хлеб замочите в молоке, отожмите и добавьте в фарш. Сладкий перец очистите от семян, мелко нарубите и положите в фарш. Лук мелко нарежьте, обжарьте и тоже смешайте с фаршем. Полученную массу посолите, поперчите, добавьте кетчуп и тщательно перемешайте. Сделайте небольшие фрикадельки и обжарьте их на растительном масле. Помидор нарежьте маленькими кубиками.

На дно каждой тарталетки уложите пасту из авокадо (гуакамоле), посыпьте кубиками помидора и положите фрикадельку. Подавайте, украсив кукурузой и нарезанным салатом.

Для пасты из авокадо (гуакамоле) авокадо разрежьте

пополам, ложкой извлеките мякоть и сбрызните ее соком лайма.

Перец чили очистите от семян. Половину луковицы, авокадо и перец чили посолите и смешайте в блендере.

Жареные рулеты в сырном кляре с фаршем-ассорти и солеными огурцами «Бонаппетит!»

- 1 лист лаваша
- 200 г фарша из свинины и индейки
- 150 твердого тертого сыра
- 3 соленых огурца
- 1 луковица
- 2 яйца
- майонез и растительное масло – по вкусу

Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с фаршем. Огурцы нарежьте тонкими ломтиками. Лист лаваша разрежьте пополам и очень тонкой сеточкой нанесите майонез. Поверх разложите фарш, ломтики соленых огурцов и посыпьте третью нормы тертого сыра.

Сверните плотными рулетами и уложите их на разогретую сковороду, слегка смазанную растительным маслом. Яйца взбейте с оставшимся сыром, полученной смесью залейте рулеты и обжарьте в течение 5 минут.

Пирожки из слоеного теста со свиным фаршем, картофелем и луком «Барвихинские»

- 500 г слоеного теста
- 500 г свиного фарша
- 5–6 картофелин
- 2 луковицы
- 1 яйцо
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш и все еще немного обжарьте. Картофель сварите в мундире, очистите, разомните и смешайте с фаршем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками, смажьте взбитым яйцом и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог из слоеного теста с мясным фаршем, сыром фета и рисом «Колхидский»

- 500 г слоеного теста
- 300 г любого фарша
- 150 г сыра фета
- ½стакана вареного риса
- 2 яйца
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фарш обжарьте на растительном масле в течение 5–7 минут. Сыр фета нарежьте кубиками. Смешайте подготовленный фарш, сыр, рис и 1 яйцо. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто разделите на 2 равные части и раскатайте их. Одну часть уложите на противень, смазанный растительным маслом. Поверх разложите начинку и накройте оставшимся тестом. Тщательно защипните края, смажьте оставшимся взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 190 ˚С.

Пирог с фаршем, зеленью, морковью, луком и сыром «Балаклавский»

• 3 листа лаваша
• 400 г любого фарша
• 1 шт. моркови
• 1–2 луковицы
• 200 г твердого тертого сыра
• 1 яйцо
• 1½ стакана кефира
• 1 ч. ложка томатной пасты
• любая зелень, растительное и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке и все обжарьте на растительном масле. Затем добавьте фарш, посолите, поперчите, немного все обжарьте, положите томатную пасту и доведите до готовности. Остывший фарш смешайте с измельченной зеленью и тертым сыром.

Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму так, чтобы концы лаваша свисали. Поверх уложите половину нормы фарша. Второй лист лаваша нарвите кусочками и смочите в смеси из кефира, соли и яйца. Подготовленные кусочки лаваша отожмите, скомкайте и уложите на фарш.

Поверх кусочков лаваша разложите оставшийся фарш, накройте все третьим листом и подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог. Смажьте оставшейся смесью из кефира с яйцом и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 240 °C.

Слоеный пирог под сметанным соусом с говяжьим фаршем, щавелем, луком-пореем и укропом «Витязь»

• 5 листов лаваша
• 200 г говяжьего фарша
• 1 яйцо
• 1 луковица
• 200 г смеси из щавеля, лука-порея, укропа, кинзы, зеленого лука и т. п.
• майонез, сметана, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говяжий фарш обжарьте на растительном масле вместе с мелко нарезанным репчатым луком. Кинзу, укроп, щавель, лук-порей, зеленый лук и т. п. мелко нашинкуйте. Листы лаваша разрежьте пополам и вырежьте из каждой половины лепешки по размеру используемой формы.

В форму уложите 2 лепешки лаваша, полейте соусом, положите немного зелени и накройте все лепешкой. Полейте соусом, вновь положите немного зелени и накройте лепешкой.

Подготовьте таким образом несколько слоев пирога, затем одним слоем уложите обжаренный фарш и поверх вновь слои смазанных соусом лепешек с зеленью. Последним слоем положите оставшуюся лепешку и залейте все остатком соуса. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре.

Для соуса смешайте большое количество майонеза, сметаны с растительным маслом и яйцом. Полученный соус тщательно перемешайте.

Запеченный рулет с фаршем, картофельным пюре, сыром-ассорти и кетчупом «Силач»

• 2 листа лаваша
• 250–300 г любого фарша
• 1 яйцо
• кетчуп, приправы для фарша, растительное масло, плавленый сыр («Янтарь»), твердый сыр, картофельное пюре и соль – по вкусу

Фарш обжарьте на растительном масле, посолите, добавьте кетчуп и приправы. Оба листа лаваша немного смажьте плавленым сыром. Твердый сыр нарежьте мелкими кубиками и

посыпьте ими лаваш. На один из подготовленных листов лаваша уложите обжаренный фарш.

На второй лист положите охлажденное картофельное пюре, по желанию добавив немного кетчупа. Осторожно уложите лист с картофельным пюре поверх листа с фаршем. Подверните немного края, сверните рулетом и смажьте взбитым яйцом. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180–200 °C.

Запеченный рулет с фаршем-ассорти, баклажанами, острой паприкой, луком, чесноком и мягким сыром «Будапештский»

- 4 листа лаваша
- 500 г любого фарша
- 150 г мягкого тертого сыра
- 2 баклажана
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка острой молотой паприки
- 1 зубчик чеснока
- растительное масло, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Баклажаны очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с баклажанами в течение 7–8 минут. Положите сметану и потушите все еще 5 минут. Затем добавьте яйцо, все тщательно перемешайте и снимите с огня. Смешайте все с фаршем, посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанные чеснок, зелень и паприку.

Полученную начинку тщательно перемешайте и распределите на листах лаваша. Посыпьте тертым сыром и сверните рулетами, подвернув края вовнутрь. Подготовленные рулеты заверните в фольгу. Запекайте в духовке около 50 минут при температуре 200 ˚С.

Пирожки из слоеного теста с фаршем, оливками, изюмом и острым перцем по-аргентински «Эмпанадас»

- 500 г слоеного теста
- 500 г любого фарша
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 луковицы
- 1 яйцо
- ¼стакана изюма
- ½стакана нарезанных оливок без косточек
- 2 ч. ложки сладкой паприки
- ¾ ч. ложки острой паприки
- ½ч. ложки красного острого перца крупного помола
- 1 ч. ложка кумина (зиры)
- 1 ст. ложка столового уксуса
- ½стакана растительного масла
- соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Снимите с огня и добавьте сладкую и острую паприку, красный перец и соль.

Мясной фарш положите в дуршлаг и полейте кипятком, чтобы фарш частично пропарился. Подготовленный фарш смешайте с уксусом и кумином (зирой). Затем добавьте лук со специями и положите все на большое плоское блюдо, чтобы фарш остыл и затвердел.

Из размороженного теста вырежьте 10 кружков и в центр каждого из них положите фарш со специями, рубленые яйца, изюм и оливки. Старайтесь, чтобы начинка не попала на край теста. Слегка смажьте края теста водой и сложите в виде полумесяцев, оставив свободным край теста на 1–1,5 см.

Тщательно защипните свободный край в виде жгутика так, чтобы при выпечке из пирожка не вытек сок. Подготовленные пирожки уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Каждый пирожок 2 раза проткните вилкой около жгутика для выхода пара и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 20–30 минут при температуре 180 °С.

Запеченные рулетики с фаршем-ассорти, грецкими орехами, сливками и мускатным орехом «Золотое руно»

• 2 листа лаваша
• 400 г фарша из говядины, свинины, курятины
• 1 / 3 стакана измельченных грецких орехов
• ½стакана жирных сливок 4 ст. ложки майонеза
• мускатный орех, приправы для мяса, любая сушеная зелень и соль – по вкусу

Фарш тщательно смешайте с грецкими орехами, приправами для мяса, солью и сушеной зеленью. Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, на каждый из них положите подготовленный фарш, сверните рулетиками и уложите в форму.

Сливки взбейте с майонезом, мускатным орехом и залейте полученной смесью рулетики. Запекайте в духовке 25–30 минут при температуре 200 °С. Подавайте, украсив зеленью и помидорами черри.

Запеченные рулетики с говяжьим фаршем, плавленым сыром, сметаной, томатной пастой и карри «Буррито по-уральски»

- 3 листа лаваша
- 200 г говяжьего фарша
- 2 плавленых сырка с грибным вкусом
- 1 луковица
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка карри
- 5 ст. ложек томатной пасты
- сливочное и растительное масло, соль – по вкусу

Лук нарежьте кусочками и измельчите в блендере. Затем положите фарш, взбейте и добавьте плавленые сырки, предварительно нарезанные кусочками. Положите томатную пасту, карри, сметану, посолите и еще раз все тщательно перемешайте до получения массы, похожей на густую сметану. При необходимости добавьте томатную пасту или сметану.

На листы лаваша с краю уложите начинку и сверните рулетами, подвернув края. Подготовленные рулеты уложите на смазанный растительным маслом противень и обильно смажьте сливочным маслом. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 180–200 °C.

Пирожки из слоеного теста с говяжьим сердцем, луком и фасолью «Сорочинские»

- 400 г слоеного теста 500 г говяжьего сердца
- 1 банка консервированной фасоли в собственном соку
- 1 шт. моркови
- 3 луковицы
- растительное масло, любые специи, перец и соль – по вкусу

Говяжье сердце поварите 1 час в подсоленной воде со специями, морковью и 1 луковицей. Затем сердце пропустите через мясорубку. Оставшиеся 2 луковицы мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле.

Добавьте фарш, все еще немного обжарьте и смешайте с откинутой на дуршлаг фасолью. Полученную начинку, если надо, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Размороженное тесто нарежьте квадратиками и на каждый из них положите начинку. Сверните конвертиками и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке 40 минут при температуре 200 ˚С.

Кулечки с печенью, помидорами, луком, петрушкой и лимонным соком «Яхромские»

- 2 листа лаваша
- 500 г любой печени
- 1 помидор
- 2 луковицы
- сок 1 лимона
- 1 пучок петрушки
- растительное масло и соль – по вкусу

Печень нарежьте кубиками, залейте водой, доведите до кипения, смените воду и снова доведите до кипения. Затем воду слейте, добавьте растительное масло и половину нормы нашинкованного лука и нарезанной петрушки. Обжарьте все до готовности.

Смешайте остаток петрушки, лука, нарезанный полукружиями помидор и влейте лимонный сок. Полученный салат тщательно перемешайте. Листы лаваша нарежьте квадратами, на каждый положите обжаренную печень, салат и сверните конусом. Подавайте немедленно.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста с говяжьей печенью, легким и сердцем «Настоящие ливерные»

• 1 кг дрожжевого слоеного теста
• 1 яйцо для – смазывания пирожков
• растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:
• 500 г говяжьей печени, легкого и сердца
• 3 луковицы
• 1 ст. ложка сельдерея (замороженного, сушеного, корневого, черешкового)
• растительное масло, молоко, укроп, петрушка, тимьян, лавровый лист, черный перец горошком и соль – по вкусу

Разделайте дрожжевое слоеное тесто по одному из следующих способов.

*Первый способ.*Раскатайте пласт толщиной около 5 мм и круглой выемкой диаметром 8–8,5 см вырежьте лепешки. На середину лепешки положите начинку и накройте ее, приподняв край теста, затем пирожок слегка прижмите ладонью.

Второй способ. В длину пласта теста нарежьте полоски шириной 12–13 см. Вдоль полоски положите начинку, один край полоски теста перегните по длине пополам, накройте начинку и, немного отступив от края, примните рукой. Полученную трубочку разрежьте острым ножом на куски длиной 5–7 см.

Третий способ. Нарежьте пласт теста на квадраты со стороной около 7 см. На середину каждого квадрата положите начинку и соедините два противоположных угла теста так, чтобы получился пирожок треугольной формы.

Пирожки уложите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться в течение 1 часа 40 минут – 2 часов. (Во время расстойки в помещении не должно быть сквозняка, чтобы на тесте не образовалось корочки.) Перед выпечкой поверхность пирожков смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 7–8 минут при температуре 200–240 °С.

Для начинки субпродукты тщательно промойте. Печень очистите от пленок и желчных протоков и замочите на 30 минут в молоке. Затем молоко слейте, печень нарежьте кусками толщиной 1,5 см. Одну луковицу нарежьте кольцами, положите в раскаленное растительное масло и поверх разложите куски

печени.

Все посолите, поперчите и обжарьте, помешивая, на слабом огне до тех пор, пока из печени не перестанет выделяться кровь. Использованный при обжаривании печени лук выбросьте, вторую луковицу нашинкуйте и отдельно обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

В большую кастрюлю положите нарезанные крупными кусками легкое и сердце, разрезанную пополам оставшуюся луковицу, перец горошком и сельдерей. Залейте кипящей водой и поварите 1 час 30 минут – 2 часа до мягкости (сердце должно протыкаться ножом, как вареная говядина). Сначала будет готово легкое, затем сердце. В конце варки добавьте соль и лавровый лист.

Сердце, печень, легкое и обжаренный лук пропустите через мясорубку с крупной решеткой или нарубите. В полученный фарш влейте немного бульона, оставшегося от варки сердца и легкого, и добавьте сушеную зелень укропа, петрушки и тимьяна. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Закусочные кулечки с ветчиной, сыром моцарелла, помидорами, листовым салатом и оливковым маслом «Венецианские»

- 1 лист лаваша
- 1 помидор
- 3 ломтика ветчины
- 3 ломтика сыра моцарелла
- 3 листика салата
- оливковое масло – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на 3 части. На каждую положите листик салата, затем в произвольном порядке ломтик помидора, сыра и ветчины. Слегка сбрызните все оливковым маслом и сверните конусом.

Жареные конвертики с сосисками, луком и плавленым сыром «Одинцовские»

- 1 лист лаваша
- 6 сосисок
- 100 г мягкого плавленого сыра
- 1 луковица
- 2 ст. ложки растительного масла

Сосиски нарежьте соломкой, лук нашинкуйте тонкими полукольцами и обжарьте все на растительном масле до готовности лука. Лист лаваша разрежьте на 8 частей и каждую часть смажьте плавленым сыром.

Поверх него уложите сосиски с луком и сверните конвертиком. Обжарьте на небольшом количестве растительного масла с обеих сторон до образования румяной корочки.

Закусочный рулет с сосисками, мягким сыром, помидорами и петрушкой «Зарайский»

- 2 листа лаваша
- 200 г мягкого сыра
- 3 сосиски
- 1–2 помидора
- зелень петрушки – по вкусу

Один лист лаваша смажьте половиной нормы сыра, поверх него разложите нарезанные соломкой сосиски и нарезанные дольками помидоры. Поверх уложите второй лист, смажьте его оставшимся сыром и посыпьте измельченной зеленью петрушки. Сверните тугим рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с вареной колбасой, сладким перцем, чесноком, морковью, яйцами, сыром и зеленью «Радужный»

- 3 листа лаваша
- 250 г вареной колбасы
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 100 г твердого сыра
- 2 шт. моркови
- 1 шт. сладкого перца
- 3 зубчика чеснока
- 200 г майонеза
- любая зелень – по вкусу

Морковь и сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс и все смешайте с небольшим количеством майонеза. Яйца натрите на мелкой терке, сладкий перец нарежьте маленькими кубиками и смешайте. Колбасу натрите на крупной терке.

Один лист лаваша смажьте майонезом и распределите на нем смесь из моркови, сыра и майонеза. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и разложите смесь из яиц и сладкого перца.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом, посыпьте тертой колбасой и затем измельченной зеленью. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные конвертики с вареной колбасой, паштетом, творогом, зеленым луком, сыром и тархуном «Три начинки сразу»

- 3 листа лаваша
- 100 г любого готового паштета
- 50 г вареной колбасы
- 50 г любого сыра
- 50 г творога
- 10–12 стрелок зеленого лука
- 10 веточек тархуна (эстрагона)
- кетчуп, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Листы лаваша разрежьте на 4–6 частей. Для первого вида конвертиков творог смешайте с частью измельченного тархуна (эстрагона), посолите, поперчите и уложите на куски лаваша.

Для второго вида конвертиков смажьте лаваш паштетом и посыпьте частью измельченного зеленого лука.

Для третьего вида конвертиков смажьте лаваш тонким слоем кетчупа и уложите очень мелко нарезанную колбасу. Посыпьте половиной оставшегося зеленого лука (можно смешать кетчуп с колбасой, чтобы лаваш не размок и не порвался). Затем разложите очень мелко нарезанный сыр и посыпьте остатком зеленого лука и тархуна.

Все подготовленные куски лаваша сверните конвертиками, как блинчики с начинкой, и обжарьте на растительном масле с обеих сторон на среднем огне.

Тарталетки с беконом, творожным сыром, омлетом и луком-пореем «Ливерпульские»

- 2 листа лаваша
- 80 г бекона (грудинки)
- 100 г творожного сыра
- 1 белая часть лука-порея
- 100 мл сливок
- 2 яйца
- 1–2 ст. ложки растительного масла
- перец и соль – по вкусу

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 10 см и смажьте с обеих сторон растительным маслом. Уложите крест-накрест по 2 квадратика в формочки и прижмите ко дну.

Белую часть лука-порея нарежьте тонкими кольцами, бекон –

соломкой и обжарьте все на растительном масле в течение 5 минут.

Смешайте творожный сыр, сливки, яйца, посолите и поперчите.

Лук-порей и бекон уложите на дно тарталеток и залейте смесью из творожного сыра, сливок и яиц. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 °C.

Закусочный рулет с ветчиной, вареной колбасой, морковью по-корейски, зеленью и майонезом «Луховицкий»

- 2 листа лаваша
- 300 г ветчины и вареной колбасы
- 100 г моркови по-корейски
- зелень укропа, петрушки, зеленый лук и майонез – по вкусу

Один лист лаваша уложите на пищевую пленку и слегка смажьте майонезом. Поверх уложите морковь по-корейски.

Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте измельченной зеленью.

Затем разложите мелко нарезанные мясные продукты. С помощью пищевой пленки сверните в плотный рулет и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с вареной колбасой, картофелем, зеленым горошком, маринованными огурцами и зеленью «Салат „Столичный“ снова в моде»

- 1 лист лаваша
- 300 г вареной колбасы
- 5 вареных картофелин
- 3 сваренных вкрутую яйца
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 1 луковица
- 2 маринованных огурца
- 1 пучок укропа
- майонез – по вкусу

Колбасу мелко нарежьте и смешайте с откинутым на дуршлаг зеленым горошком. Затем добавьте измельченную зелень, мелко нарезанные огурцы, лук, картофель и размятые вилкой яйца. Положите майонез, тщательно перемешайте, разложите ровным слоем на листе лаваша и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Быстрый пирог с вареной колбасой, сыром и петрушкой «Голицинский»

- 2 листа лаваша
- 300 г вареной колбасы
- 150 г твердого сыра
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 1 пучок петрушки
- растительное масло – для смазывания формы
- 1 щепотка соли

Яйца взбейте с молоком и щепоткой соли. Форму смажьте растительным маслом. Один лист лаваша смажьте яичной смесью и уложите в форму смазанной стороной вниз так, чтобы края свисали.

Вареную колбасу натрите на крупной терке, добавьте несколько столовых ложек яичной смеси, перемешайте и уложите на лаваш. Посыпьте все рубленой петрушкой, поверх уложите три четверти листа лаваша и прижмите. Смажьте его яичной смесью и разложите тертый сыр, смешанный с несколькими ложками яичной смеси.

Загните наверх свисающие края нижнего листа лаваша, чтобы получился закрытый пирог, и смажьте его оставшейся яичной смесью. Запекайте в духовке 15 минут при средней температуре.

Запеченные рулетики с ветчиной, кабачками, сливками, сыром-ассорти, макаронными изделиями и зеленью «Лыткаринские»

- 3 листа лаваша
- 300 г ветчины
- 200 г вареных мелких макаронных изделий
- 1 кабачок
- 150 г твердого тертого сыра
- 3 яйца
- 150 г смеси из сливок и майонеза
- 1 ст. ложка творожного сыра с зеленью
- любая зелень, перец и соль – по вкусу

Взбейте в блендере сливки с майонезом, яйца, творожный сыр и зелень до получения однородной жидкой массы. Полученную массу посолите и поперчите. Листы лаваша разрежьте на 3 части и на каждую уложите тертый сыр и макаронные изделия. Затем положите нарезанную мелкими кубиками ветчину.

Кабачки очистите от кожицы, нарежьте ломтиками, обмакните в творожно-яичной массе и разложите поверх ветчины. Сверните рулетиками, уложите в форму и залейте оставшейся массой. Запекайте в духовке около 20 минут при средней температуре.

Жареные конвертики с ветчиной, консервированной кукурузой, яичницей и сыром «А-ля буррито»

- 2 листа лаваша
- 4 ломтика ветчины
- 4 ломтика сыра
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 яйца
- майонез и растительное масло – по вкусу

Листы лаваша смажьте майонезом и разрежьте пополам. Яйца взбейте, обжарьте на растительном масле и уложите на куски лаваша. Поверх положите ломтики ветчины, затем ломтики сыра и разложите кукурузу, предварительно откинув ее на дуршлаг. Сверните рулетами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Горячий рулет с вареной колбасой, сыром сулугуни, помидорами и укропом «Имеретинский»

- 1 лист лаваша
- 200 г вареной колбасы
- 100 г сыра сулугуни
- 2 помидора
- 2–3 ст. ложки майонеза
- 3 ст. ложки измельченного укропа
- сливочное масло – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на 2 части и смажьте майонезом. Поверх уложите натертый на крупной терке сыр сулугуни, нарезанную тонкими полосками колбасу, нарезанные полукружиями помидоры и посыпьте все мелко нарезанным укропом.

Сверните рулетами и закрепите край деревянными зубочистками, чтобы рулет не распадался. Подготовленные рулеты уложите на решетку. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 ˚С. Затем обжарьте на сливочном масле и извлеките зубочистки. Подавайте в горячем виде.

Жареные трубочки с сосисками и сыром «Пущинские»

- 1 лист лаваша
- 7–8 сосисок
- 7–8 ломтиков любого сыра
- майонез и растительное масло – по вкусу

Лист лаваша нарежьте узкими полосками. Сосиски надрежьте с обоих концов крест-накрест. Каждую полоску лаваша смажьте майонезом, уложите на нее сосиску так, чтобы концы сосиски оставались свободными, поверх положите ломтик сыра и сверните трубочкой. Обжарьте на растительном масле со всех сторон до образования румяной корочки.

Жареные конвертики с вареной колбасой, белой фасолью, огурцами, морковью, чесноком и сыром «Буррито по-украински»

- 3 листа лаваша 300 г вареной колбасы
- 1 банка консервированной белой фасоли в томатном соусе
- 150 г любого тертого сыра
- 1 огурец
- 1 шт. моркови
- 3 зубчика чеснока
- 3–4 ст. ложки майонеза
- растительное масло – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле. Огурец нашинкуйте тонкой соломкой, колбасу нарежьте мелкими кубиками. Смешайте все подготовленные продукты с тертым сыром, майонезом, пропущенным через пресс чесноком и фасолью. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте на 4 части, на каждый кусок уложите начинку и сверните конвертиком. Обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Жареные трубочки с колбасой, сыром, зеленью и чесноком «Аппетитные сигаретки»

- 1 лист лаваша
- 50 г любой колбасы
- 100 г твердого сыра
- 1 яйцо
- 1–2 зубчика чеснока
- 1 пучок укропа
- растительное масло – по вкусу

Отделите белок от желтка. Сыр натрите на мелкой терке. Укроп и чеснок мелко нарежьте, затем разотрите до получения кашицы. Колбасу натрите на крупной терке. Смешайте все подготовленные продукты, добавьте желток и тщательно перемешайте полученную начинку.

Лист лаваша нарежьте треугольниками и на каждый положите начинку в один из уголков. Сверните трубочками, смазав свободную часть треугольника белком. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Запеченные рулетики из слоеного теста с сосисками, сыром и кетчупом «Маленькие, да удаленькие»

- 500 г слоеного теста
- 6 сосисок
- 100 г твердого тертого сыра
- 50 г кетчупа

Тесто раскатайте в пласт, смажьте кетчупом и посыпьте тертым сыром. Вдоль края положите сосиски и сверните все рулетом. Нарежьте кусочками толщиной 2 см, оставьте на 30 минут в теплом месте и уложите на противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 200 °C.

Теплые трубочки с сосисками, морковью по-корейски, капустой, чесноком, майонезом и кетчупом «Вреднючие штучки»

• 3 листа лаваша
• 6 сосисок
• 300 г капусты
• 100 г моркови по-корейски
• майонез, кетчуп, растительное масло, чеснок и соль – по вкусу

Сосиски приготовьте в микроволновой печи или обжарьте на растительном масле. Капусту тонко нашинкуйте, чеснок пропустите через пресс. Смешайте капусту, морковь по-корейски, чеснок, соль, майонез и кетчуп.

Листы лаваша разрежьте пополам. На одну половину каждого куска лаваша уложите немного полученной овощной смеси, поверх нее положите сосиску и накройте ее овощной смесью. Лаваш с начинкой сверните трубочкой. Подготовленные таким образом 6 трубочек слегка нагрейте в микроволновой печи, чтобы начинка успела прогреться.

Жареные конвертики с колбасой, копченым сыром, грибами, сухариками и луком «Ступинские»

- 1 лист лаваша
- 70 г домашней колбасы
- 70 г копченого колбасного сыра
- 6–8 шт. любых грибов
- 1 небольшая луковица
- 20 г любых сухариков
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сметаны
- растительное масло и соль – по вкусу

Грибы нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле и посолите. Лист лаваша разрежьте пополам. На каждую половину положите нарезанные кубиками колбасу, сыр, сухарики, томатную пасту, обжаренные грибы и нарезанный полукольцами лук.

Куски лаваша с начинкой сверните конвертами, положите на сковороду и залейте взбитой смесью из яйца, 2 ст. ложек воды и сметаны. Обжарьте под крышкой по 2–3 минуты с каждой стороны.

Запеченные кулечки с мясным ассорти, огурцами, сыром, кетчупом и жареным луком «Мытищинские»

• 3 листа лаваша
• 300 г вареной или копченой колбасы, ветчины, бекона и т. п.
• 100 г любого сыра
• 1 огурец
• 1 луковица
• 3 белка
• 1 стакан молока
• 3 ст. ложки растительного масла и немного – для обжарки и смазывания формы
• кетчуп и панировочные сухари – по вкусу

Мясные продукты, огурец и сыр нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте полукольцами, обжарьте на растительном масле, добавьте мясные продукты и все еще немного обжарьте.

Смешайте белки с 3 ст. ложками растительного масла. Полученной смесью тщательно смажьте 2 листа лаваша и уложите их друг на друга. Поверх положите третий лист и разрежьте основу на треугольники. Смажьте кетчупом, уложите обжаренные с луком мясные продукты, затем сыр и огурец.

Каждый треугольник сверните конусом и подержите, переворачивая, 30 секунд в молоке так, чтобы оно не попало в начинку. Затем обваляйте в панировочных сухарях и уложите в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 180 °С. Подавайте немедленно.

Пицца с варено-копченой колбасой, маринованными грибами, сыром, майонезом, кетчупом и зеленью «На очень скорую руку»

- 1 лист лаваша
- 200 г варено-копченой колбасы
- ½небольшой банки любых маринованных грибов
- 100–150 г твердого тертого сыра
- майонез, кетчуп и любая зелень – по вкусу

Лист лаваша разрежьте пополам и смажьте смесью из майонеза и кетчупа. Затем уложите нарезанную кусочками колбасу, поверх нее – нарезанные ломтиками грибы. Посыпьте все тертым сыром, измельченной зеленью и слегка полейте кетчупом. Лаваш с начинкой поместите на 2–3 минуты в микроволновую печь до расплавления сыра.

Быстрый пирог с сосисками, плавленым сыром, помидорами, луком, майонезом и укропом «Домодедовский»

- 1 лист лаваша
- 4 сосиски
- 200 г плавленого сыра
- 1–2 помидора
- 1–2 луковицы
- растительное масло, зелень укропа и майонез – по вкусу

Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Лист лаваша разрежьте пополам и одну часть слегка смажьте майонезом. Поверх уложите обжаренный лук. Сыр натрите на крупной терке, сосиски и помидоры нарежьте кружками, укроп измельчите.

Поверх лука положите сосиски, посыпьте укропом и разложите помидоры. Посыпьте все сыром и смажьте майонезом. Уложите оставшуюся часть лаваша и немного прижмите. Поместите на 8-10 минут в микроволновую печь.

Запеченный рулет с ветчиной, грибами, луком, яйцами, сыром и майонезом «Гренадерский»

- 1 лист лаваша
- 150 г ветчины
- 150 г любых грибов
- 150 г твердого сыра
- 1 луковица
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 яйцо
- ¼стакана молока
- 2–3 ст. ложки майонеза
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Грибы нарежьте ломтиками, лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Ветчину мелко нарежьте, сваренные вкрутую яйца и сыр натрите на крупной терке.

Лист лаваша смажьте майонезом и разрежьте на 4 части. На каждую из них уложите обжаренные грибы с луком, поверх грибов – ветчину, вареные яйца и тертый сыр, отложив немного сыра. Сверните рулетами и обрежьте края, чтобы рулеты были полностью заполнены начинкой.

Яйцо взбейте с молоком, посолите, поперчите и добавьте оставшийся тертый сыр. Полученную смесь тщательно перемешайте. Подготовленные рулеты обмакните в смеси и уложите в форму.

Оставшуюся смесь вылейте на рулеты так, чтобы концы рулетов были ею залиты. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте как в холодном, так и в горячем виде, нарезав ломтиками.

Запеченные пирожки с вареной колбасой и кунжутом «Цацки-пецки по-турецки»

- 5 листов очень тонкого лаваша (или теста фило)
- 500 г твердой вареной колбасы
- 1 яйцо
- растительное масло и семена кунжута – по вкусу

Для теста фило:
- 350 г муки
- 1 белок
- 1 ст. ложка винного уксуса
- 150 мл воды
- 1 ст. ложка растительного масла
- ¼ ч. ложки соли
- кукурузный крахмал – для посыпки поверхности

Вареную колбасу натрите на крупной терке. Лист лаваша или теста фило разрежьте на 4 части. На каждую из них положите колбасу и сверните жгутиком. Затем каждый жгутик закрутите в форме спирали или розочки. Смажьте взбитым яйцом, посыпьте семенами кунжута и уложите на смазанный растительным маслом противень. Выпекайте в духовке до образования коричневой корочки при температуре 180 °С.

Для теста фило муку с солью насыпьте в миску, сделайте углубление и влейте в него растительное масло, белок и уксус. Постепенно добавьте теплую воду и замесите гладкое упругое тесто, которое будет легко раскатывать.

Полученное тесто разделите на несколько частей по 50–60 г каждый, придайте им форму шара и поместите на 1 час в холодильник, накрыв салфеткой, чтобы тесто не засохло. Затем каждый шарик очень тонко раскатайте почти в прозрачный пласт на поверхности, обильно посыпанной крахмалом.

Жареные конвертики с ветчиной «Новый бутерброд»

- 3 листа лаваша
- 300 г ветчины
- растительное масло – по вкусу

Ветчину нарежьте ломтиками. Листы лаваша разрежьте на 4 части и на каждый положите ломтик ветчины. Сверните конвертиком и обжарьте на растительном масле с обеих сторон.

Пирог с ветчиной, сыром-ассорти, рисом, майонезом и кетчупом «Фрязинский»

- 6 листов лаваша
- 300–400 г ветчины
- 200 г мягкого сыра
- 200 г твердого тертого сыра
- 2 стакана вареного риса
- помидоры, сливочное масло, майонез и кетчуп – по вкусу

Ветчину и мягкий сыр нарежьте тонкими ломтиками. На противень положите лист лаваша и смажьте его частью соуса из майонеза и кетчупа. Затем разложите половину ломтиков ветчины, сыра и слегка смажьте частью соуса.

Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его соусом, разложите половину вареного риса, нарезанных дольками помидоров и смажьте все соусом. Затем положите третий лист лаваша, смажьте его соусом и распределите на нем твердый тертый сыр.

Четвертый и пятый лист лаваша подготовьте как первый и второй и уложите поверх третьего листа. Накройте все шестым листом лаваша и смажьте его оставшимся соусом. Запекайте в духовке до образования золотистой корочки при температуре 175 ˚С. Готовый пирог смажьте растопленным сливочным маслом.

Закусочный рулет с вареной колбасой, чесноком, майонезом, сыром, укропом и петрушкой «По-валенсийски»

- 3 листа лаваша
- 450 г вареной колбасы
- 300 г твердого тертого сыра
- майонез, зелень укропа, петрушки и чеснок – по вкусу

Майонез смешайте с пропущенным через пресс чесноком и смажьте полученной смесью один лист лаваша. Поверх посыпьте натертой на крупной терке колбасой и накройте все вторым листом лаваша. Смажьте его смесью из чеснока и майонеза и посыпьте тертым сыром.

Поверх уложите третий лист лаваша, смажьте его смесью и посыпьте измельченной зеленью. Сверните все рулетом, начиная с узкой стороны, заверните в пищевую пленку и поместите на ночь в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 1–1,5 см.

Пирог с копчеными сосисками, шампиньонами, сладким перцем, сыром, чесноком и зеленью «Алтайская пицца»

- 1 лист лаваша
- 250–300 г копченых сосисок
- 200 г шампиньонов
- 1 помидор
- 1 шт. сладкого красного перца
- 150–200 г любого тертого сыра
- 2–3 зубчика чеснока
- 100 г сливочного масла
- кетчуп и любая зелень – по вкусу

На листе лаваша равномерно разложите мелкие кусочки сливочного масла, посыпьте мелко нарубленным чесноком и положите нарезанные кружочками копченые сосиски. Затем разложите сладкий перец, нарезанный ломтиками. Все обильно полейте кетчупом и посыпьте измельченной зеленью.

Разложите нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны и посыпьте тертым сыром. Поверх сыра положите нарезанные кружками помидоры. Запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с сырокопченой колбасой, красной фасолью, кукурузой, сладким перцем, салатом айсберг, соусом табаско и медом «Супермикс»

- 4–5 листов лаваша
- 150 г сырокопченой колбасы
- 350 г консервированной красной фасоли
- 350 г консервированной кукурузы
- 3 шт. сладкого перца разного цвета
- ½кочана салата айсберг
- 250 г протертых помидоров
- 5 ст. ложек кетчупа
- 1–2 ст. ложки уксуса
- 1–2 ч. ложки меда
- 2–3 капли соуса табаско
- соль – по вкусу

Фасоль и кукурузу промойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте полосками. Листья салата нарвите кусочками.

Колбасу нарежьте тонкими ломтиками. Протертые помидоры смешайте с кетчупом, уксусом, медом, соусом табаско и тщательно перемешайте полученный соус.

Листы лаваша слегка разогрейте на сковороде и смажьте соусом. Поверх уложите слоями подготовленные продукты, при необходимости посолив. Сверните рулетами, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные трубочки с сардельками «Очень экономные»

- 1 лист лаваша
- 1 сарделька
- растительное масло – по вкусу

Лаваш разрежьте на 4 части, сардельку – вдоль на 4 части. Каждую часть сардельки положите на кусок лаваша и сверните все трубочками. Обжарьте на растительном масле до образования румяной хрустящей корочки. Подавайте с помидорами.

Теплый рулет с ветчиной, варено-копченой колбасой, плавленым сыром, картофелем фри, солеными огурцами, укропом и чесноком «Суперменский»

- 6 листов лаваша
- 300 г варено-копченой колбасы
- 300 г ветчины
- 500 г картофеля фри
- 4 плавленых сырка
- 2–3 соленых огурца
- 2–3 зубчика чеснока
- 2 пучка укропа
- 350 г легкого майонеза

Чеснок пропустите чрез пресс и смешайте с майонезом. Плавленые сырки натрите на крупной терке. Колбасу и ветчину нарежьте соломкой и обжарьте без добавления масла. Огурцы нарежьте соломкой, укроп измельчите.

Один лист лаваша смажьте подготовленным майонезом, посыпьте сыром, укропом и поверх уложите второй лист лаваша. Смажьте его майонезом, затем уложите картофель фри, обжаренные колбасу, ветчину, огурцы и сверните рулетом.

Таким же образом подготовьте оставшиеся листы лаваша. Полученные 3 рулета разрежьте на куски длиной 10–15 см, положите на блюдо и поместите на 30–60 секунд в микроволновую печь.

Блюда с птицей

Жареные трубочки с курицей, маринованными огурцами, капустой и морковью по-корейски под чесночным соусом «Шаурма по-домашнему»

• 2–3 листа лаваша
• 300–400 г куриного филе
• 150–200 г твердого сыра
• 200 г маринованных огурцов
• 50 г моркови по-корейски
• 100–150 г капусты
• зелень укропа и соль – по вкусу

Для соуса:
• 150 г майонеза
• 150 г сметаны
• 2–3 зубчика чеснока
• приправы (карри, специи для птицы) – по вкусу

Куриное филе сварите в подсоленной воде, остудите, нарежьте кубиками или соломкой и слегка подсушите на сковороде без масла. Капусту мелко нашинкуйте, зелень укропа измельчите, сыр натрите на крупной терке, огурцы нарежьте тонкой соломкой.

На одну сторону листа лаваша уложите слоями курятину, капусту, морковь по-корейски, огурцы, затем зелень укропа и поверх нее тертый сыр. Слегка полейте все соусом, накройте свободной стороной лаваша, подвернув края, чтобы получился конверт. Сверните его трубочкой с одним открытым краем.

Подготовленный таким образом лаваш с начинкой уложите на горячую сковороду без масла и обжарьте по 2 минуты с каждой стороны. Готовую шаурму с открытого края полейте соусом.

Для соуса смешайте майонез, сметану, пропущенный через пресс чеснок, добавьте щепотку порошка карри и немного специй для курицы. Полученный соус тщательно перемешайте.

Закусочный рулет с куриным фаршем, яйцами, зеленым луком, сыром и чесноком «По-свойски»

• 3 листа лаваша
• 300 г куриного фарша
•150 г твердого сыра
• 2 сваренных вкрутую яйца
• 1 луковица
• 1 пучок зеленого лука
• ½пучка зелени петрушки
• майонез, растительное масло, приправа для фарша и чеснок – по вкусу

Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Добавьте половину нормы измельченной зелени петрушки, куриный фарш, приправу и чеснок. Обжарьте все до готовности фарша.

Один лист лаваша смажьте майонезом и посыпьте натертым на мелкой терке сыром. Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте мелко рубленными яйцами, зеленым луком и оставшейся измельченной зеленью петрушки.

Накройте все третьим листом лаваша, смажьте его майонезом и уложите жареный фарш. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на несколько часов в холодильник (можно на ночь). Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченный рулет с куриным филе, грибами, огурцами, кетчупом, хмели-сунели и сыром «Фатьяновский»

• 5 листов лаваша
• 400 г куриного филе
• 300 г любых грибов
• 300 г капусты
• 80 г моркови по-корейски
• 2 огурца
• 200 г твердого сыра
• кетчуп, майонез, растительное масло, хмели-сунели и соль – по вкусу

Куриное филе сварите в подсоленной воде, остудите и нарежьте кусочками. Грибы нарежьте и обжарьте на растительном масле. Капусту тонко нашинкуйте, огурцы нарежьте кусочками, сыр натрите на мелкой терке. Смешайте кетчуп и майонез в равных пропорциях.

На листы лаваша уложите слоями куриное филе, капусту, морковь по-корейски и огурцы. Затем все обильно смажьте смесью из кетчупа и майонеза, посыпьте хмели-сунели и тертым сыром. Сверните рулетами, уложите на противень и смажьте смесью из кетчупа и майонеза или растительным маслом. Запекайте в духовке 3–5 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с куриным филе, грецкими орехами, чесноком, майонезом и зеленью «Греко-римский»

• 2–3 листа лаваша
• 300 г куриного филе
• ½ стакана грецких орехов
• 3–4 ст. ложки майонеза
• 1–2 зубчика чеснока
•любая зелень, перец и соль – по вкусу

Куриное филе сварите в подсоленной воде и мелко нарежьте. Орехи и зелень мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс. Смешайте все подготовленные продукты, посолите, поперчите, добавьте майонез и все тщательно перемешайте.

Полученную массу равномерно распределите на листах лаваша, сверните рулетами и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Суп-лапша с куриной грудкой, морковью, луком, зеленью и плавленым сыром «Гуанчжоу»

• 1 лист лаваша
• 500 г куриной грудки
• 1 луковица
• 1 шт. моркови
• плавленый сыр, любая зелень, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Куриную грудку залейте 3 л воды, положите очищенные морковь и луковицу и поварите 20–30 минут после закипания до готовности курицы. Посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и поварите все еще несколько минут. Затем извлеките курицу, овощи и лавровый лист.

Курицу мелко нарежьте, положите в бульон, прокипятите несколько минут и снимите с огня. Лаваш нарежьте тонкими длинными полосками шириной полсантиметра. Полученную лапшу подсушите несколько минут на сухой сковороде до легкого зарумянивания.

В бульон добавьте немного плавленого сыра, нарезанного кусочками, и тщательно размешайте до растворения сыра. Затем положите подготовленную лапшу и измельченную зелень. Подавайте немедленно.

Слоеный пирог с курицей, морковью, помидорами и сыром под соусом «А-ля лазанья»

• 4 листа лаваша
• 600–700 г филе курицы
• 300 г твердого тертого сыра
• 2 помидора
• 1 шт. моркови
• 1 луковица
• растительное масло – по вкусу

Для соуса:
• 100 г майонеза
• 2 ч. ложки томатной пасты (кетчупа)
• 4–5 ст. ложек кефира

Курятину нарежьте небольшими кусочками и обжарьте на растительном масле до готовности. Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Курятину и жареный лук с морковью по отдельности измельчите в блендере или очень мелко нарубите ножом, затем смешайте. Сыр натрите на крупной терке.

Лист лаваша уложите на противень, смажьте соусом и положите массу из курицы, лука и моркови. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его соусом и посыпьте частью тертого сыра. Поверх уложите третий лист, смажьте его соусом и разложите нарезанные дольками помидоры.

Накройте все последним листом лаваша, смажьте его соусом и посыпьте оставшимся тертым сыром. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 ˚С.

Для соуса смешайте майонез, томатную пасту (кетчуп) и кефир.

Жареные трубочки с куриными желудками, сердечками, сыром, зеленым луком и укропом «Некубинские сигары»

• 6 листов лаваша
• 200 г куриных желудков
• 200 г куриных сердечек
• 150 твердого сыра
• 2 яйца
• зеленый лук, зелень укропа, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Желудки и сердечки обжарьте на растительном масле до готовности и измельчите в блендере. Зеленый лук и укроп мелко нарежьте, сыр натрите на мелкой терке и смешайте все с подготовленными мясными продуктами. Отделите белки от желтков. Добавьте желтки в полученную массу, посолите, поперчите и тщательно перемешайте начинку.

Листы лаваша разрежьте на треугольники, на край каждого уложите начинку и сверните в форме сигар, смазав кончики белком. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Готовые трубочки уложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла.

Запеченные рулеты с куриным филе, сладким перцем, петрушкой и помидорами «Марьинские»

• 3 листа лаваша
• 700 г куриного филе
• 600 г сладкого красного перца
• 4 помидора
• 2 луковицы
• 100 г твердого сыра
• 3 ст. ложки лимонного сока
• зелень петрушки, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Куриное филе нарежьте мелкими кусочками, сладкий перец – соломкой, лук – полукольцами. Лук и перец обжарьте на растительном масле в течение 10 минут. Затем добавьте куриное филе, мелко нарезанную зелень петрушки, соль, перец и потушите все до готовности.

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с курятиной, сладким перцем и луком. Полученную смесь уложите на листы лаваша и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте с соусом, нарезав порционными кусочками.

Для соуса мелко нарежьте помидоры и зелень петрушки, затем смешайте, посолите, поперчите и влейте лимонный сок. Полученный соус тщательно перемешайте.

Закусочные рулеты с курицей, грибами и плавленым сливочным сыром «Можайские»

• 1 лист лаваша
• 200 г вареной курятины
• 1 небольшая банка любых маринованных грибов (кроме опят)
• 100–150 г сливочного плавленого сыра

Курятину очень мелко нарежьте. Грибы мелко нарежьте, смешайте с курятиной и плавленым сыром. Полученную массу тщательно перемешайте, смажьте ею лист лаваша и сверните рулетом. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с куриной грудкой, сыром фета, помидорами, зеленью и майонезом «Ираклион»

- 1 лист лаваша
- 100 г куриной грудки
- 100 г сыра фета
- 1 помидор
- 1 ст. ложка майонеза
- зелень укропа, петрушки, зеленый лук и соль – по вкусу

Куриную грудку сварите в подсоленной воде до готовности, остудите и нарежьте ломтиками. Смешайте сыр фета, измельченную зелень и майонез. Помидор нарежьте полукружиями.

Лист лаваша разрежьте пополам и каждую часть смажьте смесью из сыра, зелени и майонеза. Поверх разложите помидоры, ломтики курицы и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог из слоеного теста с куриными грудками, грибами, чесноком, горчицей и сметаной под сырной шапкой «Мономах»

- 500 г слоеного дрожжевого теста
- 2 куска филе куриных грудок
- 300 г любых грибов
- 100 г любого сыра
- 4 яйца
- 2 луковицы
- 3 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка горчицы
- 4 ст. ложки сметаны
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Куриное филе мелко нарежьте. Отделите белки от желтков. Смешайте желтки, сметану, горчицу, пропущенный через пресс чеснок, соль и перец. Положите в полученный маринад кусочки филе и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Грибы и лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с подготовленным куриным филе. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Размороженное тесто уложите в смазанную растительным маслом высокую форму и поверх разложите начинку. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Спустя это время накройте форму фольгой и продолжайте выпекать еще около 30 минут.

Белки взбейте со щепоткой соли, сыр натрите на мелкой терке и добавьте все к белкам. С формы снимите фольгу и уложите полученную массу поверх пирога. Выпекайте еще 15–20 минут до зарумянивания.

Трубочки на гриле с копченой индейкой, сметаной, зеленым салатом, помидорами и сыром «Балтиморские»

- 3 листа лаваша
- 700 г копченой индейки
- 100 г твердого сыра
- 2 помидора
- 200 г сметаны
- ½пучка зеленого салата

Индейку и листья салата нарежьте мелкими кусочками, помидоры нарежьте кружками, сыр – тонкими пластинами. Листы лаваша разрежьте на 4 части и каждую смажьте сметаной. Затем положите кружок помидора, индейку и поверх нее ломтик сыра. Сверните все трубочками и уложите на противень. Запекайте на гриле до образования румяной корочки.

Запеченный рулет с копченой курицей, сыром моцарелла, помидорами, зеленым луком и соусом «Салуццо»

- 2 листа лаваша
- 300 копченой курицы
- 150 г сыра моцарелла
- 2 помидора
- любой соус, майонез и зеленый лук – по вкусу

Листы лаваша смажьте соусом. Копченую курицу нарежьте мелкими кубиками и уложите на подготовленные листы лаваша. Поверх курицы разложите нарезанные дольками помидоры и посыпьте измельченным зеленым луком.

Затем положите нарезанный мелкими кубиками сыр моцарелла. Сверните рулетами и смажьте майонезом. Запекайте в духовке 5-10 минут до зарумянивания при температуре 200 °С.

Запеченные рулеты с курицей, помидорами, луком, укропом и петрушкой под сметанным соусом «Климовские»

- 4 листа лаваша
- 700 г вареной курятины
- 3 помидора
- 2 луковицы
- 300 г сметаны
- 2 ст. ложки муки
- 100 г сливочного масла
- зелень укропа и петрушки – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте до мягкости на сливочном масле (80 г). Курицу нарежьте мелкими кубиками, положите к луку и все немного обжарьте. Помидоры мелко нарежьте, укроп и петрушку измельчите. Добавьте все к курице, посолите, поперчите и немного потушите.

Смешайте сметану с мукой, тщательно перемешайте, положите к курице и еще немного потушите. Полученную начинку остудите и уложите на листы лаваша.

Сверните плотными рулетами, уложите их в форму и смажьте оставшимся растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с куриным филе, творогом, петрушкой, чесноком и майонезом «Истринский»

- 1 лист лаваша
- 200 г вареного куриного филе
- 100 г творога
- 2 зубчика чеснока
- зелень петрушки, майонез и соль – по вкусу

Творог смешайте с майонезом, измельченной зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком. Смесь посолите, тщательно перемешайте и смажьте ею лист лаваша. Вареную курятину разберите на мелкие волокна, разложите их поверх смеси и сверните все рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные трубочки с куриным рулетом, брынзой и рисом «А-ля суши»

- 1 лист лаваша
- 4 ломтика куриного рулета
- 50 г тертой брынзы
- 4 ст. ложки вареного риса

Лист лаваша разрежьте пополам и на край каждого куска положите по 2 ст. ложки обязательно горячего риса. Затем уложите по 2 ломтика куриного рулета, посыпьте тертой брынзой и сверните трубочками. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с куриными грудками, соусом песто, рукколой и сливочным сыром «Итальяно»

- 4 листа лаваша
- 300 г куриных грудок
- 100 г сливочного сыра
- ¼стакана соуса песто
- 1 пучок рукколы
- 2 ст. ложки оливкового масла
- перец и соль – по вкусу

Для соуса песто:
- 120–130 г сыра пармезан
- 1 / 3 стакана кедровых орешков
- 2 зубчика чеснока
- 2 пучка базилика
- ½стакана оливкового масла

Куриные грудки нарежьте тонкими полосками, обжарьте на оливковом масле в течение 5 минут, постоянно помешивая, посолите и поперчите. Сливочный сыр комнатной температуры тщательно смешайте с соусом песто.

Полученной смесью смажьте листы лаваша, затем посыпьте их измельченной рукколой. Поверх разложите кусочки куриной грудки и сверните рулетами. Подавайте, нарезав ломтиками.

Для соуса песто листочки базилика крупно нарежьте, поместите в блендер, добавьте нарезанный тонкими пластинками чеснок и всыпьте часть кедровых орешков (их можно предварительно обжарить, чтобы ореховый вкус в готовом соусе был ярче).

Измельчите все до получения однородной массы, по каплям добавляя половину нормы оливкового масла. Затем положите сыр пармезан и продолжайте измельчать. В конце приготовления добавьте оставшиеся орешки, оливковое масло и тщательно взбейте полученный соус.

Закусочный рулет с куриным филе, творогом, помидорами, сладким перцем, чесноком и зеленью «Плевенский»

- 3 листа лаваша
- 300 г вареного куриного филе
- 300 г творога
- 2 помидора
- 1 шт. сладкого перца
- 300 г майонеза
- 5–6 зубчиков чеснока
- 30 г зеленого лука
- 30 г зелени укропа
- 3 0 г зелени петрушки

Куриное филе нарежьте мелкими кубиками. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками. Помидоры нарежьте тонкими полукружиями. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с творогом и 3 ст. ложками майонеза. Зеленый лук, петрушку, укроп измельчите и добавьте к творогу, чесноку и майонезу, оставив немного зеленого лука.

Один лист лаваша уложите на полотенце и смажьте творожной смесью. Накройте вторым листом лаваша, обильно смажьте его майонезом и разложите сладкий перец и помидоры. Затем уложите третий лист лаваша, поверх положите куриное филе, смешанное с оставшимся майонезом, и посыпьте остатком измельченного зеленого лука.

Сверните все рулетом с длинной стороны с помощью полотенца. Разрежьте пополам для удобства хранения, заверните в пищевую пленку и поместите минимум на 4 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с копченой индейкой, зеленым салатом, сушеной клюквой, сыром и чесноком «Акапулько»

- 2 листа лаваша
- 200 г копченой грудки индейки
- 1/3 стакана сушеной клюквы
- 1 стакан любого тертого сыра
- 6 листьев зеленого салата
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки майонеза перец и соль – по вкусу

Смешайте тертый сыр с майонезом, мелко нарубленным чесноком и клюквой. Полученную смесь немного посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Равномерно распределите ее на листах лаваша и поверх уложите листья зеленого салата.

Затем разложите тонко нарезанные кусочки индейки. Сверните рулетами и оставьте на 1–2 часа при комнатной температуре. Подавайте, нарезав ломтиками.

Теплые кулечки с курицей, помидорами, салатом, сладким перцем и острым соусом «Кавказские»

- 3 листа лаваша
- 500 г куриных грудок
- 2 помидора
- 1 шт. сладкого перца
- 6 листьев салата
- 2 ст. ложки растительного масла
- панировочные сухари, острый соус, специи для курицы, сушеный чеснок, красный жгучий и черный молотый перец, соль – по вкусу

Куриные грудки нарежьте кусочками, посолите, добавьте черный перец и растительное масло. Панировочные сухари смешайте с сушеным чесноком, красным перцем и специями для курицы.

Кусочки курицы обваляйте в подготовленных панировочных сухарях и уложите на противень. Запекайте в духовке 15 минут до золотистого цвета при средней температуре.

Сладкий перец, листья салата и помидоры нарежьте соломкой и смешайте. Листы лаваша разрежьте пополам и немного подогрейте в микроволновой печи. На каждый кусок лаваша положите овощную смесь, затем кусочки курицы, полейте все острым соусом и сверните в виде конуса. Подавайте немедленно.

Жареные трубочки с куриным филе, яблоками и сыром «А-ля кесадилья»

- 2 листа лаваша
- 300 г вареного куриного филе
- 1 кисло-сладкое яблоко
- 100 твердого тертого сыра

Курятину мелко нарежьте. Яблоко очистите от сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Сыр натрите на крупной терке.

Листы лаваша разрежьте на 4 части и на середину каждого куска положите куриное мясо, затем ломтики яблок и посыпьте тертым сыром.

Сверните трубочками и обжарьте на сухой сковороде на среднем огне с обеих сторон до зарумянивания, придавливая лопаткой. Подавайте немедленно.

Жареные конвертики с копченой курицей, гречневой кашей и сыром «Антикварные»

- 2 листа лаваша
- 200 г копченой куриной грудки
- 150 г твердого сыра
- 250 г гречневой каши
- 4 яйца
- растительное масло, специи и соль – по вкусу

Листы лаваша разрежьте пополам. Сыр и курицу нарежьте брусочками. На каждый кусок лаваша положите гречневую кашу, сыр, курицу и сверните конвертиками. Слегка взбейте яйца с солью и любыми специями, добавив 2–4 ст. ложки воды.

Обмакните в полученной смеси низ конвертиков, верх полейте смесью из ложки. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Запеченный рулет с курицей, грибами, помидорами и сыром под соусом бешамель «Лазанья престо»

• 2 листа лаваша 700 г курятины
• 100 г любых грибов 8 помидоров 4 луковицы
• 150 г любого тертого сыра
• растительное масло, приправа для курицы, перец и соль – по вкусу

Для соуса бешамель:
• 100 г сливочного масла
• 4 ст. ложки муки
• 500 мл молока
• перец и соль – по вкусу

Грибы нарежьте ломтиками, 1 луковицу нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Оставшийся лук нарежьте полукольцами, помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте дольками.

Обжарьте на растительном масле лук, затем добавьте помидоры, соль и немного потушите полученную овощную начинку. Отдельно обжарьте до полуготовности мелко нарезанное куриное мясо, добавьте приправу для курицы, посолите и поперчите. С полученной куриной начинки слейте, сохранив, образовавшуюся жидкость.

Противень обильно смажьте растительным маслом, уложите лист лаваша и смажьте его соусом бешамель. Поверх равномерно разложите половину овощной начинки, затем половину куриной начинки. Накройте все вторым листом лаваша и подготовьте его так же, как первый лист, добавив жареные грибы с луком. Посыпьте сыром и немного смажьте соусом.

Очень аккуратно сверните все рулетом и смажьте оставшимся соусом бешамель. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 160–170 °С. Затем полейте оставшейся жидкостью и запекайте еще 10 минут. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Для соуса бешамель растопите сливочное масло и, тщательно размешивая, всыпьте небольшими порциями муку. Тонкой струйкой влейте молоко, тщательно размешивая, чтобы не было комочков. Смесь посолите, поперчите и поварите на слабом огне до загустения.

Рулеты с курицей, помидорами, стручковым перцем, йогуртом и томатным соусом «Кебаб Александра Македонского»

• 2 листа лаваша
• 300 г замороженной курятины
• 100 г томатного соуса
• 100 г сливочного масла
• помидоры, зеленый стручковый перец, растительное масло и натуральный йогурт – по вкусу

Замороженную курятину нарежьте очень тонкими полосками и обжарьте на растительном масле до готовности. Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, каждый из них смажьте томатным соусом и слегка полейте растопленным сливочным маслом.

Поверх равномерно уложите часть обжаренной курятины, смажьте ее томатным соусом и затем разложите оставшуюся курятину. Сверните рулетами и обжарьте на сухой сковороде на слабом огне. Подавайте с жареным стручковым перцем, помидорами и натуральным йогуртом, полив оставшимся растопленным сливочным маслом.

Закусочный рулет с куриным филе, сыром пармезан, горчицей, чесноком и зеленым салатом «„Цезарь“ в лаваше»

- 1–2 листа лаваша
- 2 стакана измельченного вареного филе курицы
- 30 г тертого сыра пармезан
- 1 зубчик чеснока
- 1/3 стакана майонеза
- ½ ч. ложки горчицы
- листья любого зеленого салата – по вкусу

Листья салата нарежьте. Смешайте майонез, горчицу и пропущенный через пресс чеснок. Полученную смесь тщательно смешайте с курицей, сыром пармезан и листьями салата. Равномерно распределите все на листах лаваша и сверните рулетами. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Жареные конвертики с куриным филе, пекинской капустой, красным луком, сыром, майонезом и укропом «Сианьские»

- 3 листа лаваша
- 150–200 г куриного филе
- 300 г пекинской капусты
- 1 головка красного лука
- 100 г тертого твердого сыра
- 100 г майонеза
- укроп, растительное масло, уксус, перец и соль – по вкусу

Куриное филе нарежьте тонкими ломтиками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле по 3 минуты с каждой стороны до зарумянивания. Затем остудите и нарежьте соломкой.

Лук нарежьте тонкими полукольцами и замаринуйте на 15 минут в смеси из уксуса и горячей кипяченой воды (1:1). Капусту нашинкуйте и немного перетрите с солью. Смешайте капусту, тертый сыр, отжатый от маринада лук, курятину, нарезанный укроп и майонез. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок положите начинку и сверните конвертиками. Обжарьте на растительном масле с обеих сторон до зарумянивания и уложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Куриный суп-лапша с помидорами, сладким перцем, сыром чеддер, тмином и чесноком «Вестминстерский»

- 1 лист лаваша
- 1 куриная грудка
- 1 банка консервированных помидоров без кожицы в собственном соку
- 1 шт. сладкого зеленого перца
- 150 г тертого сыра чеддер
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 50 г томатной пасты
- ½пучка петрушки
- 1 ч. ложка сушеного укропа
- ½ч. ложки тмина
- 2 ст. ложки сливочного масла
- соль – по вкусу

Куриную грудку сварите в подсоленной воде до готовности, извлеките из бульона, остудите, удалите кости и мелко нарежьте мякоть. Бульон обязательно процедите через двойной слой марли.

Лук и чеснок мелко нарежьте, обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла и положите в бульон. Помидоры разомните вилкой и вместе с соком влейте в бульон. Добавьте томатную пасту, тмин, нарезанный сладкий перец и сушеный укроп.

Доведите до кипения, уменьшите огонь и поварите 15–20 минут на слабом огне. Затем положите куриное мясо и поварите все еще 10 минут. За 5 минут до готовности положите измельченную зелень петрушки.

Лист лаваша разрежьте на 4 части и нарежьте тонкими полосками шириной 1 см. Обжарьте на оставшемся сливочном масле до хруста, затем положите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Положите полоски лаваша в тарелки, залейте супом и посыпьте тертым сыром. Подавайте немедленно.

Блюда с рыбой и рыбными продуктами

Закусочный рулет с тиляпией, сыром, зеленью, огурцами и чесноком «Петровский»

- 4 листа лаваша
- 600 г филе тиляпии
- 2 огурца
- 100 г твердого тертого сыра
- 2 зубчика чеснока
- любая зелень, майонез, кетчуп и соль – по вкусу

Рыбу сварите в подсоленной воде, остудите и разомните вилкой. Один лист лаваша смажьте майонезом, смешанным с чесноком, и посыпаем тертым сыром. Поверх уложите второй лист лаваша и разложите подготовленное филе рыбы. Затем положите третий лист, смажьте его кетчупом и посыпьте рубленой зеленью.

Поверх положите четвертый лист лаваша и разложите натертые на крупной терке огурцы, отжатые от сока. Сверните все рулетом и оставьте при комнатной температуре на 2–3 часа для пропитки. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром, икорным маслом, маслинами и лимоном «Выпендрежный»

- 3 листа лаваша
- 300 г слабосоленой красной рыбы
- 200 г плавленого сыра
- 200 г икорного масла
- маслины и лимон – по вкусу

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром. Поверх уложите второй лист и разложите на нем красную рыбу, нарезанную кусочками. Затем положите третий лист и смажьте его икорным маслом.

Сверните все рулетом и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см и украсив маслинами и дольками лимона.

Закусочный рулет с красной рыбой, колбасным сыром, сладким перцем, огурцами, зеленью и соусом «Мореход»

- 2 листа лаваша
- 200 г красной рыбы (малосольной или подкопченной)
- 250 г колбасного сыра
- 2 шт. сладкого перца
- 2 огурца (свежих или маринованных)
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 упаковка рыбного соуса
- любая зелень и соль – по вкусу

Колбасный сыр и яйца натрите на мелкой терке. Красную рыбу, сладкий перец нарежьте небольшими кубиками. Огурец нашинкуйте тонкими полосками. Зелень мелко нарубите.

Смешайте сыр, яйца, зелень, соус, тщательно перемешайте и добавьте сладкий перец. Полученную смесь посолите и перемешайте.

Один лист лаваша смажьте четвертью нормы смеси, тщательно распределив ее по поверхности. Затем уложите половину нормы рыбы, ломтики огурца и еще четверть нормы смеси.

Накройте все вторым листом лаваша, уложите на него оставшуюся смесь и рыбу. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с сельдью, картофельным пюре, майонезом и зеленым луком «Русский ролл»

- 1 лист лаваша
- 1 кусок филе сельди
- 1 стакан картофельного пюре
- ½пучка зеленого лука
- 1 ст. ложка майонеза

Филе сельди нарежьте тонкими ломтиками. Зеленый лук измельчите. Лист лаваша разложите на пищевой пленке, смажьте майонезом и поверх равномерно распределите слегка разогретое в микроволновой печи картофельное пюре.

Затем разложите филе сельди и посыпьте зеленым луком. С помощью пищевой пленки сверните в плотный рулет и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченные конвертики с форелью, лимоном, кинзой и соусом ткемали «Грузинские гламурные»

• 2 листа лаваша
• 2 куска филе форели
• сок 2 лимонов
• 1 пучок кинзы
• 100 г сливочного масла
• соус ткемали, дольки лимона, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Филе рыбы нарежьте небольшими кусочками, полейте лимонным соком, посолите и поперчите. Кинзу мелко нарежьте и посыпьте подготовленную рыбу. Листы лаваша разрежьте на квадраты, разложите начинку и поверх положите по кусочку сливочного масла.

Сверните конвертиками, уложите на выстланный фольгой противень и смажьте растительным маслом. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Подавайте с соусом ткемали и дольками лимона.

Закусочный рулет с печенью трески, сайрой, морковью, зеленью, яйцами и майонезом «Могучий»

- 3 листа лаваша
- 1 банка консервированной печени трески
- 1 банка консервированной сайры
- 2 шт. вареной моркови
- 4 сваренных вкрутую яйца
- зелень укропа, петрушки, базилика, сельдерея, листья салата и майонез – по вкусу

Один лист лаваша разложите на пищевой пленке и посыпьте рубленой зеленью. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его тонким слоем майонеза и посыпьте натертыми на крупной терке яйцами.

Затем положите третий лист лаваша, смажьте его тонким слоем майонеза и разложите натертую на крупной терке вареную морковь. С рыбных консервов слейте масло (жидкость), у сайры удалите кости, разомните все вилкой и смешайте.

Накройте морковь оставшимся листом лаваша и равномерно разложите на нем подготовленные рыбные консервы. Сверните рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на 2–3 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Рыба в слоеном тесте с козьим сыром, сладким перцем и тимьяном «По-лигурийски»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 250 г филе рыбы плотной консистенции
- 4 ст. ложки козьего сыра
- 1 шт. небольшого сладкого красного перца
- 1 яйцо
- 1 веточка тимьяна
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте и разрежьте поперек на 2 прямоугольника.

Сладкий перец нарежьте кусочками и слегка обжарьте на растительном масле. Филе рыбы, если оно целым куском, разрежьте на 2 части, положите на прямоугольники теста, посолите и поперчите.

Поверх рыбы посыпьте раскрошенным козьим сыром, затем разложите кусочки сладкого перца и добавьте измельченный тимьян. Сверните конвертами и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке около 30 минут до зарумянивания при температуре 220 ˚С.

Закусочный рулет с семгой, помидорами, творожным сыром, укропом и майонезом «Нетривиальный»

- 2 листа лаваша
- 400 г слабосоленой семги
- 200 г творожного сыра
- 4–5 помидоров
- 1 пучок укропа
- майонез – по вкусу

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и нарежьте ломтиками. Один лист лаваша смажьте майонезом, посыпьте мелко нарезанным укропом и поверх уложите ломтики помидоров.

Накройте вторым листом лаваша и смажьте его творожным сыром. Семгу нарежьте тонкими ломтиками и разложите поверх сыра. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на несколько часов в холодильник (можно на ночь). Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 1 см.

Закусочный рулет с лососем, крабовыми палочками и сыром-ассорти «Лоцманский»

- 1 лист лаваша
- 1 банка консервированного лосося в собственном соку
- 150 г крабовых палочек
- 200 г мягкого сыра с укропом
- 200 г тертого твердого сыра
- 8 листьев зеленого салата

Лист лаваша смажьте мягким сыром. Поверх разложите листья салата. Слейте с рыбы жидкость, рыбу освободите от костей, разомните вилкой и уложите на один край листа лаваша. На середину листа положите тертый сыр и поверх него посыпьте нарезанными крабовыми полочками.

Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками и уложив на листья салата.

Закусочный рулет со слабосоленой рыбой, оливками, авокадо, горчицей, йогуртом и лимонным соком «Дальнее странствие»

- 1 лист лаваша
- 150 г слабосоленой рыбы (семги, форели, лосося)
- 1 шт. авокадо
- 2 яйца
- 15 шт. оливок
- ½ пучка зеленого лука
- 2 ст. ложки йогурта
- горчица, лимонный сок и перец – по вкусу

Авокадо очистите от кожуры, разрежьте пополам, удалите косточку и разрежьте мякоть на несколько частей. Измельчите ее в блендере с добавлением лимонного сока, перца, горчицы и йогурта.

Рыбу нарежьте маленькими кусочками, добавьте рубленые яйца, измельченные оливки и зеленый лук. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Лист лаваша уложите на пищевую пленку и половину листа смажьте пастой из авокадо. Накройте свободной половиной листа и поверх уложите рыбную начинку. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 12 часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см.

Бутербродный торт из слоеного теста с сардинами, яйцами и сыром «Передовой»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 1 банка консервированных сардин в собственном соку
- 150–200 г любого сыра
- 3 сваренных вкрутую яйца
- майонез – по вкусу

Размороженное тесто разрежьте на 2 части и выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Отделите белки от желтков. Сыр и белки натрите на крупной терке, добавьте размятую вилкой рыбу, освобожденную от костей, и тщательно перемешайте полученную начинку.

На блюдо уложите один кусок испеченного теста, смажьте майонезом и разложите половину начинки. Накройте вторым куском теста, разложите оставшуюся начинку и посыпьте измельченными желтками.

Закусочный рулет с копченой икрой мойвы, орехами кешью, петрушкой и укропом «Риу-Гранди»

- 1 лист лаваша
- 1 банка копченой икры мойвы
- 100 г орехов кешью
- ½ пучка петрушки
- ½ пучка укропа
- майонез – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на 4 части, каждую из них обильно смажьте икрой мойвы, посыпьте рублеными орехами кешью и измельченной зеленью петрушки и укропа, оставив немного петрушки для украшения. Сверните плотными рулетами, нарежьте ломтиками и на каждый из них положите немного майонеза и листик петрушки.

Закусочный рулет с рыбой, яйцами, луком и майонезом «Владивостокский»

- 1 лист лаваша
- 1 банка любой консервированной рыбы в масле
- 2–3 сваренных вкрутую яйца
- 1 луковица
- майонез и перец – по вкусу

Яйца и лук мелко нарежьте. С рыбы слейте масло, освободите ее от костей и разомните вилкой. Лист лаваша смажьте майонезом и разложите подготовленную рыбу. Поверх рыбы уложите лук и поперчите.

Посыпьте все нарезанными яйцами и смажьте майонезом. Сверните рулетом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, рыбной стружкой, огурцами и майонезом «Портлендский»

• 4 листа лаваша
• 250–300 г крабовых палочек
• 1 банка консервированной рыбной стружки (лосося или другой рыбы)
• 3 огурца
• 200 г майонеза

Один лист лаваша смажьте майонезом и поверх него плотно уложите второй лист. Обильно смажьте его майонезом и разложите половину нормы рыбной стружки. Крабовые палочки раскрутите, нарвите тонкими полосками и половину уложите поверх стружки. Затем разложите половину нормы огурцов, нарезанных тонкими ломтиками.

Сверните очень плотным рулетом, начиная с узкой стороны, заверните в пищевую пленку и поместите на ночь в холодильник. Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром, морковью и зеленым луком «Долгопрудненский»

- 2 листа лаваша
- 2 банки консервированной горбуши в собственном соку
- 1 шт. вареной моркови
- 2 плавленых сырка
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 ст. ложки майонеза
- любая зелень и зеленый лук – по вкусу

Яйца, морковь и плавленый сыр натрите на крупной терке. С рыбы слейте жидкость, удалите кости и разомните вилкой. Зелень и зеленый лук измельчите по отдельности.

Один лист лаваша смажьте майонезом, посыпьте тертыми яйцами, сыром, морковью и зеленым луком. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и разложите горбушу. Сверните рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовым мясом, икрой мойвы в белом соусе, огурцами, помидорами и зеленым луком «Живописный»

- 5 листов лаваша
- 400 г крабового мяса
- 200 г икры мойвы в белом соусе
- 4 огурца
- 4 помидора
- 1 пучок зеленого лука
- соль – по вкусу

Зеленый лук мелко нарежьте. Икру мойвы смешайте с мелко нарезанным крабовым мясом. Огурцы очистите от кожицы, натрите на крупной терке, отожмите от сока с помощью марли и посолите. Помидоры мелко нарежьте.

Два листа лаваша уложите на пищевую пленку и поверх посыпьте зеленым луком. Накройте третьим листом лаваша и разложите на нем смесь из крабового мяса и икры. Поверх положите четвертый лист лаваша и распределите на нем натертые огурцы. Накройте пятым листом лаваша и разложите на нем помидоры.

Сверните все рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет со слабосоленым лососем, крабовыми палочками, оливками, сыром-ассорти и укропом «Художественный»

- 3 листа лаваша
- 700 г слабосоленого лосося
- 250 г крабовых палочек
- 400 г мягкого сыра
- 200 г твердого тертого сыра
- зелень укропа и оливки без косточек – по вкусу

Лосось нарежьте полосками, мягкий сыр разомните вилкой. Один лист лаваша положите на пищевую пленку, смажьте третью нормы мягкого сыра и поверх посыпьте тертым сыром. Накройте вторым листом лаваша, смажьте третью нормы мягкого сыра и разложите рыбу.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его оставшимся мягким сыром, посыпьте измельченными крабовыми палочками, нарезанными оливками и укропом. Сверните все рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет со слабосоленой форелью, сыром фета, укропом и чесноком «Афинский»

- 1 лист лаваша
- 250 г слабосоленой форели
- ½ стакана сыра фета 1 пучок укропа
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. ложка майонеза

Смешайте сыр фета с рубленым укропом, майонезом и пропущенным через пресс чесноком (можно с помощью блендера). Лист лаваша положите на пищевую пленку и смажьте его полученной массой. Поверх разложите нарезанную тонкими ломтиками рыбу. Сверните рулетом с помощью пищевой пленки и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с креветками, шпинатом, миндалем, авокадо, мягким сыром и лимоном «Пирожное вашей мечты»

- 4 листа лаваша
- 200 г вареных рубленых креветок
- 125 г мягкого сливочного сыра
- 2/3 стакана жареного рубленого миндаля
- 1 шт. авокадо
- 1 пучок шпината
- 2 ст. ложки кетчупа
- 1 ст. ложка хрена
- 2 ст. ложки лимонного сока
- 1 ч. ложка мелко натертой лимонной цедры
- ½ ч. ложки паприки
- молотый перец чили – по вкусу

У авокадо удалите косточку, мякоть смешайте с мягким сыром и разотрите все до получения однородной массы. Добавьте кетчуп, лимонный сок и цедру, хрен, перец чили, паприку и все тщательно перемешайте.

Один лист лаваша положите на пищевую пленку и поверх равномерно распределите четверть полученной массы. Затем разложите четверть нормы мелко нарезанного шпината, посыпьте четвертью нормы молотого миндаля и поверх разложите четверть нормы креветок.

Подготовьте таким образом оставшиеся листа лаваша с начинкой. Сверните их рулетами с помощью пищевой пленки и скрепите каждый рулет деревянными шпажками в нескольких местах. Поместите на 2–3 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 3 см.

Закусочный рулет с горбушей, плавленым сыром и укропом «Розовое и зеленое»

• 1 лист лаваша
• 2 банки консервированной горбуши (лосося) в собственном соку
• 200–300 г плавленого сыра с добавлением креветок («Коралл»)
• 1 пучок укропа

С рыбы слейте жидкость, освободите от костей и разомните вилкой. Зелень укропа измельчите. Лист лаваша равномерно смажьте плавленым сыром. Поверх разложите подготовленную рыбу и посыпьте укропом. Сверните плотным рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные трубочки с копченой форелью, бобовыми ростками, сливочным сыром, листовым салатом и зеленым луком «Азиатские»

- 1 лист лаваша
- 150 г филе копченой форели без кожи
- 200 г мягкого сливочного сыра
- 150 г бобовых ростков
- 1 небольшой огурец
- 125 г листового салата
- 4 ст. ложки натурального йогурта или сметаны
- 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука
- 2 ст. ложки измельченного укропа
- перец и соль – по вкусу

Огурец нарежьте соломкой, слегка посолите, перемешайте и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Спустя это время промойте и подсушите на бумажном полотенце. Заверните лаваш в фольгу и подогрейте в духовке в течение 5 минут при температуре 200 ˚С.

Тщательно смешайте сливочный сыр, йогурт (сметану), зеленый лук и укроп. Добавьте раскрошенную форель и приправьте все перцем. Полученную массу тщательно перемешайте.

На лист лаваша уложите подготовленный огурец, поверх него – бобовые ростки, затем нарезанный листовой салат. Поверх салата разложите массу и сверните все плотным рулетом. Подавайте немедленно, нарезав ломтиками.

Быстрая пицца с копченой красной рыбой, помидорами, каперсами, сметаной и сливочным сыром «Жизнь удалась!»

- 1 большой грузинский лаваш
- 150 г копченой красной рыбы
- 225 г сливочного сыра
- 200 г сметаны
- 1 помидор
- 2 ст. ложки каперсов
- 3 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука
- растительное масло – по вкусу

У лаваша немного соскребите корочку в углублении. Смешайте сливочный сыр, сметану и зеленый лук. Полученной смесью смажьте лаваш и положите его на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 7–8 минут при температуре 180 °С.

Горячий лаваш извлеките из духовки. В углубление положите кусочки копченой рыбы, затем мелко нарезанный помидор и каперсы. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с тунцом, яйцами, укропом, петрушкой и зеленым луком «Калифорнийский»

- 4 листа лаваша
- 200 г консервированного тунца
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 1 луковица
- 200 г майонеза
- зеленый лук, зелень укропа, петрушки и соль – по вкусу

Рыбу разомните вилкой. Зеленый лук, укроп, петрушку, яйца и репчатый лук измельчите. Один лист лаваша смажьте майонезом, разложите рыбу и накройте вторым листом лаваша. Смажьте его майонезом и уложите яйца.

Поверх положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом, разложите укроп, петрушку, зеленый и репчатый лук и накройте все четвертым листом лаваша. Сверните плотным рулетом, разрежьте на 2 части, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные роллы с семгой, креветками, огурцами, красными водорослями и икрой «Токийские»

- 1–2 листа лаваша
- 100–200 г слабосоленой семги
- 200–300 г вареных очищенных креветок
- ½ пачки нори (красных водорослей)
- 1–2 огурца
- 1 шт. сладкого перца
- 200 г плавленого сыра
- красная икра и майонез – по вкусу

На листах лаваша разложите нори, предварительно размоченные в воде и осушенные. Рыбу, огурцы и сладкий перец нарежьте тонкими кусочками, разложите по верх водорослей и затем положите креветки, отложив немного для украшения.

Сверните все рулетом, смазывая лаваш плавленым сыром. Подготовленный рулет нарежьте ломтиками толщиной 4 см, уложите на блюдо и украсьте оставшимися креветками. На каждый ломтик капните майонезом и положите немного красной икры.

Закусочный рулет с крабовым мясом, мягкой брынзой, огурцами, кинзой, укропом и петрушкой «Габровский»

- 4 листа лаваша
- 3 упаковки крабового мяса
- 500 мягкой брынзы
- 2 огурца
- зелень кинзы, укропа и петрушки – по вкусу

Огурцы натрите на крупной терке. Крабовое мясо, зелень кинзы, укропа и петрушки мелко нарежьте. Брынзу разомните вилкой и смешайте со всеми подготовленными продуктами. Два листа лаваша уложите друг на друга и смажьте половиной полученной начинки.

Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша с начинкой и оставьте на 3–5 минут в развернутом виде. Затем сверните рулетами и нарежьте ломтиками. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, сушеной зеленью, яйцами, чесноком и зеленым луком «Зимнее разнообразие»

• 2 листа лаваша
• 200 г крабовых палочек
• 3 сваренных вкрутую яйца
• 1 зубчик чеснока
• майонез, зеленый лук и сушеная зелень (петрушка, укроп, орегано, майоран) – по вкусу

Чеснок измельчите, смешайте с майонезом и полученной смесью смажьте листы лаваша. Поверх одного листа посыпьте сушеной зеленью и мелко нарезанным зеленым луком.

Накройте вторым листом лаваша и разложите измельченные яйца и крабовые палочки. Сверните все рулетом и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с лососем, грибами, морковью, луком и майонезом «Дмитровский»

- 3 листа лаваша
- 2–3 банки консервированного лосося
- 500 г любых грибов
- 1 шт. моркови
- 2 луковицы
- 100 г майонеза
- растительное масло и соль – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке и обжарьте на растительном масле до готовности. Лук мелко нарежьте, грибы нарежьте ломтиками и обжарьте все на растительном масле до готовности. С рыбы слейте жидкость, освободите от костей и разомните вилкой.

Один лист лаваша слегка смажьте майонезом и поверх разложите обжаренную морковь. Накройте вторым листом, смажьте его майонезом и разложите грибы с луком. Поверх положите третий лист лаваша и распределите на нем рыбу.

Сверните все плотным рулетом. Заверните в пищевую пленку и поместите на 1–3 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочные рулетики с крабовыми палочками, кукурузой, помидорами, укропом и петрушкой «По-холостяцки»

- 2 листа лаваша
- 1 упаковка крабовых палочек
- 1 помидор
- ½ банки консервированной кукурузы
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 2 ст. ложки майонеза
- зелень укропа и петрушки – по вкусу

Крабовые палочки и помидоры нарежьте мелкими кубиками. Яйца, зелень укропа и петрушки измельчите. Смешайте все с кукурузой и майонезом.

Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок положите четверть полученной начинки. Сверните рулетами, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с икрой мойвы в белом соусе и зеленью «Секундочка»

- 1 лист лаваша
- 1–2 банки консервированной икры мойвы в белом соусе
- любая зелень и листья салата – по вкусу

Лист лаваша смажьте икрой мойвы и посыпьте мелко нарезанной зеленью. Равномерно разложите листья салата и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 4 см.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, шампиньонами, плавленым сыром и зеленью «Ермолинский»

- 2 листа лаваша
- 400 г крабовых палочек
- 400 г шампиньонов
- 200 г плавленого сыра
- растительное масло и любая зелень – по вкусу

Листы лаваша смажьте плавленым сыром. На один лист положите нарезанные кубиками крабовые палочки, на другой лист – мелко нарезанные обжаренные шампиньоны.

Оба подготовленных листа лаваша посыпьте измельченной зеленью и уложите друг на друга. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 20 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закрытый пирог в кастрюле с форелью, эстрагоном и кинзой «Люблинский»

- 2 листа лаваша
- 500 г форели
- эстрагон, кинза, сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Форель очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте, освободите от костей и нарежьте порционными кусками. Кастрюлю с толстым дном смажьте сливочным маслом и уложите лист лаваша.

Поверх разложите подготовленную, посыпанную солью и перцем форель. Затем положите эстрагон, кинзу и накройте все вторым листом лаваша. Кастрюлю плотно накройте крышкой и потушите содержимое на слабом огне до готовности.

Рулет с рыбой, сыром, чесноком, маслинами, укропом и сладким перцем «Великолепный натюрморт»

• 3 листа лаваша
• 1 банка любой консервированной рыбы в масле
• 200 г твердого сыра
• 3 сваренных вкрутую яйца
100 г майонеза 4 зубчика чеснока

Для украшения:
• дольки сладкого перца разного цвета, маслины, укроп и листья зеленого салата

Чеснок пропустите через пресс и тщательно смешайте с майонезом. Полученной смесью смажьте листы лаваша. Сыр натрите на мелкой терке. С рыбы слейте масло и разомните вилкой.

Один лист лаваша посыпьте тертым сыром и накройте вторым листом. Поверх разложите рыбу, накройте все третьим листом лаваша и посыпьте мелко нарезанными яйцами. Сверните все рулетом и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Спустя это время рулет нарежьте ломтиками.

На блюдо уложите листья зеленого салата, разложите ломтики рулета и на каждый ломтик положите маслину. Поверх разложите разноцветные дольки сладкого перца и посыпьте рубленым укропом.

Кулечки с копченым лососем, творожным кремом, каперсами, лимоном, петрушкой и красным луком «Пелопоннесские»

- 3 листа лаваша
- 120 г копченого лосося
- 120 г творожного крема с зеленью
- 1 небольшая головка красного лука
- 1 ст. ложка каперсов
- сок 1 лимона
- 2 ст. ложки крупно нарезанного укропа
- 2 ст. ложки крупно нарезанной петрушки
- 2 ст. ложки оливкового масла
- ломтики лимона, перец и соль – по вкусу

Творожный крем смешайте с половиной нормы нарезанного укропа. Добавьте немного соли, перца и лимонного сока, сохранив остаток сока. Лук мелко нарежьте. Смешайте с оставшимся лимонным соком лук, каперсы и оливковое масло.

Добавьте нарезанную петрушку, оставшийся укроп и осторожно перемешайте. Копченый лосось нарежьте тонкими ломтиками, добавьте в смесь с красным луком и обильно поперчите.

Листы лаваша нарежьте квадратами и смажьте их подготовленным творожным кремом. Поверх разложите смесь с копченым лососем. Сверните кулечками и закрепите деревянными шпажками. Уложите на блюдо и украсьте ломтиками лимона, соком которого нужно поливать лаваш. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, яйцами, морковью по-корейски, майонезом и горчицей «Савойский»

- 6 листов лаваша
- 200 г крабовых палочек
- 150 г твердого сыра
- 150 г моркови по-корейски
- 5 сваренных вкрутую яиц
- 500 г майонеза
- 20 г острой горчицы

Крабовые палочки нарежьте кубиками, яйца и сыр натрите на мелкой терке. Смешайте все подготовленные продукты, заправьте частью майонеза, добавьте горчицу, посолите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Один лист лаваша смажьте майонезом, поверх положите второй лист и равномерно распределите на нем начинку. Таким же образом подготовьте оставшиеся листы лаваша. Сверните рулетами и поместите их на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с красной рыбой, плавленым сыром и зеленью «Для нежданных гостей»

- 1 лист лаваша
- 300 г слабосоленой красной рыбы
- 250 г плавленого сыра
- любая зелень – по вкусу

Лист лаваша смажьте плавленым сыром. Рыбу нарежьте тонкими ломтиками и разложите поверх сыра в виде черепицы. Посыпьте измельченной зеленью и сверните рулетом. Заверните в фольгу и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с сельдью под соусом из яиц, уксуса, лука, петрушки и горчицы «Среднерусский»

- 1 лист лаваша
- 4 куска филе малосольной сельди
- 3 яйца
- 1 луковица
- 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
- 3 ст. ложки 9 %-ного уксуса
- 1 ч. ложка горчицы
- ½ ч. ложки сахара
- 2 ст. ложки растительного масла

Сельдь нарежьте мелкими кусочками. Лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на растительном масле. Яйца взбейте с уксусом и полученной смесью залейте лук. Яйца при этом должны свернуться. Приправьте все горчицей, сахаром и тщательно перемешайте.

В остывший соус добавьте кусочки сельди, зелень петрушки, перемешайте полученную начинку и равномерно распределите на листе лаваша. Сверните рулетом и нарежьте ломтиками. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с копченым лососем, красной икрой, лимонами, петрушкой и плавленым сыром «Уланский»

- 1 лист лаваша
- 200 г копченого лосося
- 50 г красной икры
- 100 г плавленого сыра
- 2 лимона
- 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки листья зеленого салата и любая зелень – для украшения

Плавленый сыр натрите на крупной терке и смешайте с мелко нарезанной зеленью петрушки. Полученной смесью смажьте лист лаваша и поверх разложите нарезанную тонкими ломтиками рыбу. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Спустя это время разрежьте рулет на 12 частей, по желанию наколите на шпажки по 2 ломтика и уложите на листья зеленого салата. Подавайте, украсив красной икрой, ломтиками лимона и зеленью.

Закусочный рулет с семгой, яйцами, плавленым сыром и майонезом «Барятинский»

- 1 лист лаваша
- 50 г слабосоленой семги
- 200 г плавленого сыра
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 200 г майонеза
- 2–3 зубчика чеснока

Яйца и плавленый сыр натрите на мелкой терке, чеснок пропустите через пресс. Затем все перемешайте и смешайте с майонезом.

Полученной массой смажьте лист лаваша, поверх разложите кусочки семги и сверните рулетом. Затем заверните в фольгу и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с рыбными консервами, сыром, яйцами, зеленью и солеными огурцами «Тушинский»

- 3 листа лаваша
- 2 банки рыбных консервов в масле
- 250–300 г соленых огурцов
- 250 г твердого сыра
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 2 пучка любой зелени
- майонез и кетчуп – по вкусу

Яйца и сыр натрите на крупной терке и смешайте. Один лист лаваша смажьте майонезом и поверх положите смесь из сыра и яиц. Рыбу освободите от костей, разомните вилкой и смешайте с измельченной зеленью.

Второй лист лаваша уложите поверх первого и разложите на нем смесь из рыбы и зелени. Затем уложите третий лист лаваша и смажьте его кетчупом. Поверх разложите нарезанные кубиками огурцы. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с сайрой, плавленым сыром, луком и морковью «Переделкинский»

- 1 лист лаваша
- 1 банка консервированной сайры в собственном соку
- 1 шт. моркови 1 луковица
- плавленый сыр, майонез и растительное масло – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке, лук нашинкуйте и все обжарьте на растительном масле. Слейте жидкость с рыбы и разомните вилкой. Половину листа лаваша смажьте майонезом, другую половину – плавленым сыром.

На подготовленном листе лаваша равномерно разложите сайру и морковь с луком. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с крабовыми палочками, огурцами, морковью по-корейски и майонезом «Хесанский»

- 2 листа лаваша
- 250 г крабовых палочек
- 200 г моркови по-корейски
- 2–3 огурца
- 250 г майонеза

Один лист лаваша смажьте майонезом и уложите морковь по-корейски. Поверх нее положите второй лист и смажьте его майонезом. Огурцы натрите на крупной терке, слегка отожмите сок и уложите поверх листа лаваша.

Крабовые палочки мелко нарубите или натрите на терке и положите поверх огурцов. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Блюда с грибами, овощами, фруктами, орехами, приправами, оливками и крупами

Жареные конвертики с грибами и луком «Нахабинские»

- 2 листа лаваша
- 150–200 г любых грибов
- 1–2 луковицы
- растительное масло и соль – по вкусу

Лук нарежьте кольцами и обжарьте на растительном масле. Грибы мелко нарежьте, добавьте к луку и обжарьте до готовности грибов, посолив смесь в конце жарки.

Листы лаваша разрежьте на 3 части. На каждую их них уложите грибы с луком и сверните конвертиками. Обжарьте с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки. Подавайте немедленно.

Перевернутый пирог с грибами, баклажанами, помидорами, луком, зеленью, чесноком и сыром «Кравченский»

- 3 листа лаваша
- 200 г любых грибов
- 1 крупный баклажан
- 3 помидора
- 2 луковицы
- 150 г твердого сыра
- любая зелень, чеснок, растительное масло и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте вдоль тонкими пластинами и обжарьте, посолив, на растительном масле с обеих сторон. Помидоры нарежьте кружками и отдельно обжарьте, посолив, на растительном масле. Грибы нарежьте тонкими пластинками, лук тонко нашинкуйте и тоже обжарьте, посолив, по отдельности.

Сыр натрите на мелкой терке, зелень измельчите. Листы лаваша разрежьте на 6 равных прямоугольников (по размеру формы). Уложите в нее один кусок лаваша и поверх разложите часть баклажанов, лука и зелени. Накройте вторым куском лаваша и разложите помидоры, часть лука и зелени.

Поверх положите третий кусок лаваша и уложите грибы и часть сыра. На четвертом куске распределите оставшиеся баклажаны, лук, зелень и измельченный чеснок. Затем уложите пятый кусок лаваша, посыпьте его оставшимся сыром и накройте шестым куском лаваша. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 180 °C. Готовый пирог извлеките из духовки и переверните на блюдо.

Жареные конвертики с вешенками, сливками, луком и оливковым маслом «Затейливые»

- 2 листа лаваша
- 300 г вешенок
- 2 луковицы
- 100 мл сливок
- оливковое масло, перец и соль – по вкусу

Лук нарежьте полукольцами и немного потушите. Затем добавьте мелко нарезанные грибы и потушите все 20 минут. Спустя это время влейте сливки, посолите, поперчите, накройте крышкой и потушите еще 10 минут.

Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, на каждый из них положите начинку и сверните конвертиками. Обжарьте на оливковом масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Жареные конвертики с вешенками, белым луком, маринованными огурцами, капустой и соусом чили «Буррито по-московски»

- 1 лист лаваша
- 150 г вешенок
- 200 г капусты
- 100 г любого тертого сыра
- 1 головка белого лука
- 1 маринованный огурец
- майонез, соус чили и растительное масло – по вкусу

Грибы и лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Капусту нашинкуйте, огурец нарежьте соломкой. Лист лаваша смажьте майонезом, соусом и нарежьте прямоугольниками.

На каждом их них равномерно распределите капусту, поверх нее положите огурцы, грибы с луком и тертый сыр. Сверните конвертиками и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Запеченные столбики с шампиньонами, луком, сметаной и сыром «Пельменные исключительные»

- 1 лист лаваша
- 200–300 г шампиньонов
- 100 г любого тертого сыра
- 1–2 луковицы
- 1 яйцо
- 100 г сметаны
- растительное масло, зелень укропа и соль – по вкусу

Грибы и лук мелко нарежьте и немного обжарьте на растительном масле. Затем добавьте сметану, измельченный укроп и потушите все до готовности. Лист лаваша смажьте взбитым яйцом, уложите грибы и посыпьте тертым сыром.

Сверните рулетом, нарежьте кусочками длиной 5–6 см и уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Закусочный рулет с жареными опятами, яйцами, сыром, майонезом и укропом «Любимый дачный»

- 2 листа лаваша
- 1 кг опят
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 1 стакан любого тертого сыра
- майонез, укроп, растительное масло и соль – по вкусу

Грибы сварите в подсоленной воде до готовности, откиньте на дуршлаг, обжарьте на растительном масле и смешайте с майонезом и мелко нарезанным укропом. Яйца натрите на крупной терке.

На листы лаваша уложите подготовленные грибы, посыпьте тертыми яйцами и поверх них тертым сыром. Сверните рулетами, заверните в фольгу и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Открытый пирог из слоеного теста с лесными грибами, козьим сыром, луком и петрушкой «Эмилио»

- 250 г слоеного теста
- 200 г лесных грибов (мелких опят или лисичек)
- 150 г козьего сыра
- 100 г твердого тертого сыра
- 1 луковица
- 2 веточки петрушки
- 2 ст. ложки растительного масла

Лук нарежьте полукольцами. Крупные грибы нарежьте ломтиками, мелкие резать не нужно. Обжарьте на растительном масле лук с грибами и уложите в форму поверх размороженного теста.

Козий сыр раскрошите и посыпьте им грибы. Поверх грибов посыпьте измельченной петрушкой и затем тертым сыром. Выпекайте в духовке 25–30 минут до зарумянивания при средней температуре.

Запеченный рулет с грибами, сыром фета, шпинатом и мускатным орехом «Амальяс»

- 2 листа лаваша
- 200 г любых грибов
- 600 г шпината
- 200 г сыра фета
- ½ ч. ложки тертого мускатного ореха
- 25 г растопленного сливочного масла
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

У шпината обрежьте стебли, положите листья в миску и залейте кипятком на 3 минуты. Затем слейте воду, промойте шпинат, обсушите на полотенце и измельчите.

Грибы нарежьте ломтиками и потушите в небольшом количестве растительного масла до готовности. Сыр фета раскрошите и смешайте с измельченным шпинатом и грибами. Приправьте мускатным орехом, солью, перцем и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша смажьте растопленным сливочным маслом, равномерно распределите на них начинку и сверните рулетами. Запекайте в духовке 10–15 минут до золотистого цвета при температуре 180 ˚С.

Пирог с грибами, брынзой, творогом, сыром, зеленью и яйцами «Ростокинский»

- 3 листа лаваша
- 200 г любых грибов
- 200 г любого тертого сыра
- 200 г тертой брынзы
- 200 г творога
- 500 мл кефира
- 3 яйца
- растительное и сливочное масло, соль – по вкусу

Грибы немного поварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и нарежьте ломтиками. Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму так, чтобы концы лаваша свисали.

Второй лист лаваша нарвите кусочками и смочите в смеси из кефира, соли и яиц. Подготовленные кусочки отожмите, скомкайте и уложите поверх первого листа лаваша. Поверх кусочков лаваша разложите грибы, измельченную зелень, творог, брынзу и сыр.

Накройте все третьим листом лаваша и подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог. Залейте оставшейся смесью из кефира и яиц и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке 15–20 минут до образования золотистой корочки при средней температуре.

Закусочный рулет с шампиньонами, луком, укропом, петрушкой, чесноком и майонезом «Алабинский»

• 3 листа лаваша
• 1 стакан вареных шампиньонов
• 300 г твердого тертого сыра
• 1 луковица
• майонез, растительное масло, чеснок, укроп, петрушка и соль – по вкусу

Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Затем добавьте нарезанные вареные шампиньоны и все еще немного обжарьте. Чеснок пропустите через пресс и смешайте с майонезом. Полученной смесью смажьте один лист лаваша и посыпьте укропом и петрушкой.

Поверх уложите второй лист лаваша, смажьте его смесью и разложите грибы, обжаренные с луком. Накройте все третьим листом лаваша и смажьте его смесью. Посыпьте тертым сыром и сверните все рулетом. Поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Квадратики из слоеного теста с грибами, козьим сыром, петрушкой и чесноком «Малевические»

- ½ листа слоеного теста
- 100 г любых грибов
- 50 г козьего сыра
- 2 зубчика чеснока
- 1 горсть измельченной петрушки
- 3 ст. ложки сливочного масла
- растительное масло – для смазывания противня

Размороженное тесто положите на слегка посыпанную мукой поверхность и разрежьте на 8 квадратиков. Наколите их в нескольких местах вилкой и уложите на слегка смазанный растительным маслом противень.

Выпекайте 7 минут при температуре 200 °С. Извлеките противень из духовки и придавите квадратики лопаточкой. Затем снова запекайте 5–8 минут тех пор, пока квадратики не подрумянятся.

Растопите сливочное масло на сильном огне и обжарьте, помешивая, нарезанные ломтиками грибы и измельченный чеснок. На каждый запеченный квадратик равномерно уложите грибную смесь. Поверх посыпьте раскрошенным козьим сыром и мелко нарезанной петрушкой.

Закусочный рулет с грибами, петрушкой, сыром и майонезом «Воронежский»

- 3 листа лаваша
- 700 г любых грибов
- 350 г любого сыра
- 300 г майонеза
- 1 пучок петрушки
- сливочное масло – для обжаривания

Грибы нарежьте ломтиками и обжарьте на сливочном масле до готовности. Сыр натрите на крупной терке. Один лист лаваша смажьте майонезом и посыпьте измельченной петрушкой. Накройте вторым листом, смажьте его майонезом и уложите обжаренные грибы.

Поверх грибов положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте тертым сыром. Сверните рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Открытый пирог из слоеного теста с кабачками, шампиньонами, сыром и сметаной «Элегантная тарталетка»

- 200 г слоеного теста
- 2 средних по величине кабачка (цукини)
- ½ стакана мелко нарезанных шампиньонов
- ½ стакана мелко нарезанного лука
- ½ стакана твердого тертого сыра
- 1 стакан сметаны
- 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ¼ ч. ложки соли
- растительное масло – по вкусу

Тесто раскатайте в пласт и уложите в невысокую гофрированную форму диаметром 25–26 см, смазанную растительным маслом и сбрызнутую водой. Тесто тщательно прижмите к дну и бортикам формы и сделайте немного наколов вилкой. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С.

Кабачки (цукини) нарежьте кружками, уложите в один слой на подготовленную основу для пирога, посолите и посыпьте панировочными сухарями. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле, добавьте грибы, посолите и все еще немного обжарьте. Грибы с луком положите поверх кабачков. Сыр натрите на крупной терке, смешайте со сметаной и уложите поверх грибов. Запекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Жареные лепешки из домашнего лаваша с морковью, луком, капустой, помидорами и яйцами «По-бакински»

Для теста:
• 200 г муки
• 100 мл воды
• 100 мл растительного масла

Для начинки:
• 1 стакан нашинкованной капусты
• 1 шт. моркови
• 1 помидор
• 1 луковица
• 1 яйцо
• любая зелень, растительное масло и соль – по вкусу

Для теста воду смешайте с растительным маслом и постепенно добавьте муку до получения эластичного теста. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Из теста сделайте шарики и очень тонко раскатайте их в одинаковые круглые лепешки. Уложите немного начинки на лепешку, накройте другой лепешкой и тщательно защипните края. Подготовленные таким образом лепешки обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Подавайте немедленно.

Для начинки лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле. Морковь натрите на крупной терке, добавьте к луку и все немного обжарьте. Затем положите нашинкованную капусту, обжарьте все вместе и в конце жарки положите нарезанный кусочками помидор.

Потушите все под крышкой 5 минут, влейте взбитое яйцо и положите измельченную зелень. Полученную начинку посолите и тщательно перемешайте.

Закусочный рулет с овощами-ассорти по-корейски «Сеульский»

- 4 листа лаваша
- 200 г моркови по-корейски
- 200 г белокочанной капусты по-корейски
- 200 г красной капусты по-корейски
- 100 г баклажанов по-корейски
- 100 г грибов по-корейски
- 150 г легкого майонеза

Все ингредиенты мелко нарежьте по отдельности. Один лист лаваша смажьте майонезом и положите начинку из моркови. Поверх положите второй лист лаваша и распределите на нем белокочанную капусту.

Третий лист смажьте майонезом, положите поверх капусты и уложите начинку из баклажанов и грибов. Поверх них положите четвертый лист лаваша и распределите на нем красную капусту. Сверните все рулетом и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с пастой из авокадо, черным перцем, чесноком, лимонным соком, кунжутом и йогуртом «Интригующий»

- 1 лист лаваша
- 1 шт. авокадо
- 50 г твердого сыра
- ½ ч. ложки асафетиды (приправа с запахом чеснока) или 1–2 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 1 ст. ложка йогурта (кефира, сметаны, сливок)
- 1 ч. ложка семян кунжута
- ½ ч. ложки черного молотого перца
- ½ ч. ложки соли

Авокадо очистите от кожуры, удалите кость, мякоть разомните вилкой или натрите на мелкой терке. В полученное пюре добавьте все специи (пропущенный через пресс чеснок), йогурт (кефир, сметану, сливки) и лимонный сок. Все тщательно перемешайте и добавьте натертый на мелкой терке сыр. Полученную пасту еще раз перемешайте.

Лист лаваша разрежьте пополам. Одну часть смажьте тонким слоем пасты. Поверх уложите второй лист и тоже смажьте его пастой. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 20–30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной полтора сантиметра.

Закусочный рулет с печеным сладким перцем, укропом, майонезом и горчицей «Бронницкий»

- 1 лист лаваша
- 2 шт. сладкого перца разного цвета
- 150 г майонеза
- ½ ч. ложки горчицы
- 1 пучок укропа
- 1 ст. ложка растительного масла
- перец и соль – по вкусу

Сладкий перец разрежьте пополам и очистите от семян. Затем уложите на противень, выстланный бумагой для выпечки, и сбрызните растительным маслом. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 180 °С.

Готовый перец положите в миску, накройте пищевой пленкой и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Спустя это время очистите перец от кожицы и нарежьте соломкой.

Смешайте майонез, горчицу, мелко нарезанный укроп, посолите и поперчите. Полученной массой смажьте лист лаваша и уложите подготовленный перец. Сверните рулетом и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с морковью по-корейски, зеленым салатом, медом, кетчупом и горчицей «К шашлыку для очень большой компании»

- 3 листа лаваша
- 300 г моркови по-корейски
- 200 г твердого сыра
- 3 огурца
- 300 г майонеза
- 1 пучок зеленого салата
- 2 пучка укропа
- 2 ч. ложки горчицы
- 2 ч. ложки меда
- 4 ст. ложки кетчупа
- перец – по вкусу

Сыр натрите на мелкой терке, укроп мелко нарежьте, листья салата нарежьте кусочками. Огурцы и морковь нарежьте соломкой. Лист лаваша уложите на пищевую пленку и посыпьте тертым сыром. Поверх положите второй лист, смажьте его половиной нормы соуса и обильно посыпьте укропом и листьями салата.

Затем положите третий лист лаваша, смажьте его оставшимся соусом и разложите морковь и огурцы. Сверните рулетом с помощью пленки и поместите на ночь в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Для соуса смешайте майонез, горчицу, мед, кетчуп и перец.

Запеченные трубочки с капустой, приправами и сыром под яично-сметанным соусом «Любавинские»

• 3 листа лаваша
• 500 г капусты
• растительное масло, приправы, перец и соль – по вкусу

Для соуса:
• 200 г сметаны
• 3 яйца
• 150 г твердого тертого сыра
• любая зелень и приправы – по вкусу

Капусту мелко нашинкуйте и потушите на растительном масле, посолив и поперчив. Листы лаваша разрежьте на прямоугольники, уложите на них тушеную капусту и сверните трубочками.

Все подготовленные таким образом трубочки уложите в форму, залейте соусом и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Для соуса смешайте яйца со сметаной, измельченной зеленью и приправами. Полученный соус тщательно перемешайте.

Запеченный рулет с баклажанами, сладким перцем, помидорами, сыром, сметаной и чесноком «Великан»

- 4 листа лаваша
- 700 г помидоров
- 2 баклажана
- 3 шт. сладкого перца
- 300 г любого тертого сыра
- 450 г сметаны
- 3 яйца
- 4–5 зубчиков чеснока
- растительное масло и соль – по вкусу

Сладкий перец очистите от семян и нарежьте тонкими полосками. Помидоры нарежьте кружками, чеснок пропустите через пресс. Баклажаны нарежьте вдоль тонкими ломтиками и испеките, слегка посолив, в духовке с добавлением растительного масла.

Один лист лаваша смажьте сметаной и разложите полоски перца. Поверх положите второй лист лаваша, смажьте его сметаной и уложите помидоры с чесноком. Затем положите третий лист, смажьте его сметаной и разложите печеные баклажаны. Накройте все четвертым листом лаваша и посыпьте его тертым сыром.

Сверните рулетом и уложите на выстланный бумагой для выпечки противень. Яйца взбейте с солью и смажьте полученной смесью рулет. Запекайте в духовке 25–30 минут до характерного запаха чеснока при температуре 200 °C.

Жареные треугольники с майонезом и грецкими орехами «Роскошный завтрак»

- 3 листа лаваша
- 200 г грецких орехов
- майонез, сливочное и растительное масло – по вкусу

Орехи нарубите или пропустите через мясорубку с крупной решеткой. Листы лаваша смажьте тонким слоем майонеза и одну сторону посыпьте орехами. Накройте свободной стороной, смажьте ее майонезом и посыпьте орехами.

Подготовленные таким образом листы лаваша сверните треугольниками и обжарьте на смеси растительного и сливочного масла. Обжаренные треугольники положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Закусочные рулетики с пряной смесью затар «Восток – дело тонкое»

- 1–2 листа лаваша
- пряная смесь затар и оливковое масло – по вкусу

Для пряной смеси затар:
- 200 г гороха нут
- 200 г семян кунжута
- 100 г семян подсолнуха
- 100 г семян дыни
- 100 г семян арбуза
- 1–2 ч. ложки тмина
- 1–2 ч. ложки кумина (зиры)
- 1–2 ч. ложки аниса
- 1–2 ч. ложки фенхеля
- 1–2 ч. ложки кориандра
- 1 ч. ложка лимонной кислоты
- сушеный тимьян – по вкусу
- 1 ст. ложка крупной соли

Листы лаваша разрежьте на 3 части, полейте оливковым маслом, равномерно распределите пряную смесь затар и сверните рулетиками. Подавайте с огурцами и помидорами.

Для пряной смеси затар кунжут слегка обжарьте на сухой сковороде. Горох нут и все семена посушите в духовке до появления приятного запаха. Горох готов, когда его можно легко разжевать и он будет приятен на вкус.

Все ингредиенты, кроме кунжута, измельчите в кофемолке до получения муки (включая лимонную кислоту и соль). Затем обязательно просейте, при необходимости остаток измельчите вторично и опять просейте. Все смешайте, добавьте кунжут и еще раз тщательно перемешайте.

Пирог с баклажанами, брынзой, сыром, помидорами, чесноком и кинзой «Обаятельный»

- 3 листа лаваша
- 500 г брынзы
- 100 г любого тертого сыра
- 4 баклажана
- 1 банка консервированных помидоров в собственном соку
- 5–6 зубчиков чеснока
- 1 пучок кинзы
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Листы лаваша разрежьте на 3 части. Баклажаны нарежьте кружками толщиной полсантиметра, посыпьте солью, оставьте на 15 минут, промойте и обсушите. Подготовленные баклажаны обжарьте на растительном масле с обеих сторон и дайте стечь маслу.

Помидоры подержите немного в кипятке, обдайте холодной водой, очистите от кожицы и измельчите. Чеснок мелко нарежьте и обжарьте в течение 1 минуты. Затем положите помидоры вместе с соком, посолите, поперчите и потушите около 15 минут до загустения. Кинзу мелко нарежьте и добавьте к помидорам и чесноку, перемешайте и снимите с огня. Брынзу натрите на крупной терке.

Уложите кусок лаваша в форму, поверх него – слой помидоров, затем слой баклажанов и посыпьте тертой брынзой. Накройте вторым куском лаваша и немного прижмите. Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша, последний из них посыпав тертым сыром.

Накройте все фольгой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 190 °С. Спустя это время снимите фольгу и запекайте еще 10 минут до образования румяной корочки.

Тарталетки с кабачками, зеленью, луком, гранатовым соком, аджикой и грецкими орехами «Интересное пхали»

- 1 лист лаваша
- 1 кабачок
- 1 луковица
- 50 г грецких орехов
- ½ ч. ложки аджики
- 1 пучок любой зелени
- 2 ст. ложки растительного масла
- помидоры черри, гранатовый сок и соль – по вкусу

Из листа лаваша вырежьте с помощью небольшого блюдца круги, смажьте их с обеих сторон растительным маслом и уложите в формочки. Подсушите их в микроволновой печи при мощности выше среднего 1–1,5 минуты или запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 180 °С. Остывшие тарталетки аккуратно извлеките из формочек.

Кабачок очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Положите в емкость, добавьте 1 ст. ложку воды, приготовьте в микроволновой печи при полной мощности в течение 5 минут и остудите.

В блендере измельчите лук и зелень, отложив немного зелени для украшения. Грецкие орехи истолките в ступке. Кабачок пропустите через мясорубку (или измельчите в блендере в импульсном режиме), смешайте со всеми подготовленными продуктами, посолите, влейте гранатовый сок и добавьте аджику.

Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте из нее шарики и разложите в тарталетки. Подавайте, украсив зеленью и нарезанными помидорами черри.

Пирог с картофельным пюре, зеленым луком, сыром и сливочным маслом «Малоярославский»

- 3 листа лаваша
- 5–6 картофелин
- 200 г твердого тертого сыра
- 3 яйца
- 100 г зеленого лука
- 2–3 ст. ложки сметаны или майонеза
- 2 ст. ложки молока
- 100 г сливочного масла
- растительное масло – для смазывания формы
- перец и соль – по вкусу

Приготовьте картофельное пюре с добавлением части сливочного масла, 2 взбитых яиц и 2–3 ст. ложек майонеза или сметаны. Зеленый лук мелко нарежьте и смешайте с картофельным пюре. Полученную начинку посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Один лист лаваша уложите в смазанную растительным маслом форму. Поверх разложите начинку, накройте вторым листом лаваша и посыпьте его тертым сыром. Затем положите третий лист лаваша и смажьте его оставшимся яйцом, взбитым с молоком.

Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре. Готовый горячий пирог смажьте оставшимся сливочным маслом и поместите в выключенную духовку до остывания.

Пирожки из дрожжевого слоеного теста с зеленым луком и яйцами «Аромат детства»

• 1 кг дрожжевого слоеного теста
• 1 яйцо – для смазывания пирожков
• растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:
• 3–4 пучка зеленого лука
• 4–5 сваренных вкрутую яиц
• сливочное масло и соль – по вкусу

Тесто раскатайте ровным прямоугольным пластом толщиной 0,8 мм и разрежьте на небольшие куски квадратной формы весом 50 г. На каждый кусок положите начинку, углы квадрата загните к центру и немного прижмите.

Подготовленные пирожки положите на противень, смазанный растительным маслом, и смажьте их маслом в месте соприкосновения одного пирожка с другим, так как при расстойке изделия слипаются. Дайте расстояться и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 12–15 минут при температуре 260–280 °С.

Для начинки зеленый лук нарежьте и обжарьте на сливочном масле в течение 1–2 минут до легкого изменения цвета и мягкости. Если при обжаривании выделится сок, не сливайте и не выпаривайте его. Яйца разомните вилкой или натрите на крупной терке, добавьте к луку и посолите. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Оливки в слоеном тесте «Немного выдумки»

- 100 г слоеного теста
- 24 шт. оливок без косточек (можно с любой начинкой)

Тесто нарежьте полосками длиной 15 см и шириной 1,5 см. Положите оливку на конец полоски и закатайте ее в тесто. Подготовленные оливки уложите на сухой противень. Выпекайте в духовке 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Теплый рулет со шпинатом, кинзой, базиликом, сыром и чесноком «Шаурма для вегетарианцев»

- 2 листа лаваша
- 400 г замороженного шпината
- 100 г любого тертого сыра
- 1 яйцо
- 1 зубчик чеснока
- 1 пучок кинзы
- 1 пучок базилика
- 100 г сливочного масла
- смесь любых сушеных трав – по вкусу

Шпинат разморозьте, посолите, добавьте разрезанный на 2 части зубчик чеснока, сушеные травы и приготовьте в микроволновой печи при мощности 800 ватт. Затем слейте со шпината жидкость и удалите чеснок. В горячий шпинат добавьте яйцо и перемешайте до затвердения белка. Зелень мелко нарежьте.

Листы лаваша смажьте сливочным маслом, разложите подготовленный шпинат, посыпьте тертым сыром, зеленью и сверните рулетами. Запекайте в микроволновой печи 2 минуты при мощности 600 ватт или в духовке при средней температуре до расплавления сыра.

Пирог из слоеного теста с капустой и сыром «Новая классика»

•250 г слоеного теста (1 лист)
• ½ кочана капусты
• 150 г любого сыра
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки растительного масла
• 1 ст. ложка сливочного масла
• соль – по вкусу

Капусту мелко нашинкуйте и потушите в течение 20 минут на растительном масле на среднем огне под крышкой. В конце тушения добавьте сливочное масло и посолите. Размороженное тесто раскатайте в квадратный пласт, уложите в форму и распределите начинку из капусты.

Яйцо слегка взбейте с небольшим количеством воды, смешайте с тертым сыром и положите поверх капусты. Скрепите противоположные углы теста конвертом. Запекайте в духовке 25 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с картофельным пюре, сыром моцарелла, помидорами, майонезом, луком и зеленью «Примечательный»

- 5 листов лаваша
- 5–6 картофелин
- 2 шарика сыра моцарелла с любыми добавками
- 2 помидора
- 1 луковица
- 250 мл кефира
- 1 яйцо
- молоко, растительное и сливочное масло, майонез, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Из картофеля приготовьте пюре с добавлением молока и сливочного масла. Пюре посолите, положите в него измельченную зелень и тщательно перемешайте.

В форму уложите бумагу для выпечки, смажьте ее растительным маслом и положите один лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх равномерно разложите половину нормы пюре и наройте вторым листом лаваша.

Кефир смешайте с яйцом, посолите и взбейте. Полученной смесью смажьте второй лист лаваша и разложите на нем половину нормы нарезанных дольками помидоров, сыра моцарелла и мелко нарезанного лука. Накройте третьим листом и разложите оставшееся картофельное пюре.

Поверх положите четвертый лист лаваша, смажьте его смесью из кефира, яйца, соли и разложите оставшиеся помидоры, сыр моцарелла и лук. Если осталась кефирная смесь, полейте ею поверх помидоров, сыра и лука. Накройте все пятым листом лаваша, подверните свисающие края нижнего листа так, чтобы получился закрытый пирог, и смажьте майонезом. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °C.

Пирог с картофельным пюре, сыром, сметаной, жареным луком, укропом и сахаром «Ленивый хычин по-карачаевски»

• 3 листа лаваша
• 6 картофелин
• 1 луковица
• 200 г твердого тертого сыра
• 3 ст. ложки сметаны 30 %-ной жирности
• 70 г сливочного масла
• зелень укропа, растительное масло, сахар, перец и соль – по вкусу

Из картофеля приготовьте пюре. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле с добавлением сахара. Смешайте пюре с жареным луком, тертым сыром, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Укроп измельчите.

Сметану разбавьте неполным стаканом кипяченой холодной воды, посолите и в полученной смеси смочите один лист лаваша. Уложите его в форму так, чтобы края свисали. Поверх разложите половину начинки и посыпьте частью укропа. Второй лист лаваша нарвите кусочками, смочите в смеси и разложите поверх начинки.

Затем разложите оставшуюся начинку, посыпьте остатком укропа и накройте все третьим листом лаваша, тоже смоченным в смеси. Если смесь осталась, вылейте ее в форму и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке до золотистого цвета при температуре 200 °С.

Ватрушки из дрожжевого теста с картофельным пюре «Петрушинские»

• 1 кг дрожжевого теста
• растительное масло – для смазывания противня
• сметана для – смазывания ватрушек

Для начинки:
• 1 кг картофеля
• 500 мл молока
• соль – по вкусу

Из теста сделайте шарики весом 50 г, дайте им немного расстояться и раскатайте в круглые лепешки диаметром 10 см. Затем положите на противень, смазанный растительным маслом, и через 10–15 минут сделайте в тесте широкое углубление. Положите в него начинку, дайте еще раз расстояться и смажьте сметаной. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 200–230 °С.

Для начинки картофель сварите, разомните в пюре и горячим смешайте с молоком и солью.

Пирог с баклажанами, кабачками и помидорами под соевым соусом «Сяо-сяо»

• 3 листа лаваша
• 800 г баклажанов (свежих или замороженных)
• 800 г кабачков (свежих или замороженных) 3 помидора
• 300 мл соевого молока (можно приготовить из сухого соевого молока)
• 3 зубчика чеснока
• 3 ч. ложки томатной пасты
• любые специи и соль – по вкусу

Баклажаны нарежьте кубиками, подержите 30 минут в соленой воде для удаления горечи и отожмите. Затем смешайте баклажаны с нарезанными кубиками кабачками и помидорами.

Листы лаваша разрежьте пополам. Форму выстелите фольгой, уложите кусок лаваша, немного полейте его соусом и поверх положите второй кусок лаваша. Разложите четверть овощной смеси, полейте соусом и накройте третьим куском лаваша.

Подготовьте таким образом оставшийся лаваш с начинкой, накройте все куском лаваша и залейте остатками соуса. Запекайте в духовке около 1 часа до образования румяной корочки при температуре 180 ˚С.

Для соуса 150 мл соевого молока взбейте в блендере с чесноком, солью, специями и томатной пастой. Влейте оставшееся молоко и все тщательно перемешайте.

Закусочные рулетики со свеклой, плавленым сыром, майонезом, чесноком и грецкими орехами «Розовые бутоны»

- 1 лист лаваша
- 1 шт. вареной свеклы
- 200 г плавленого сыра
- 100 г грецких орехов
- 2 зубчика чеснока
- майонез – по вкусу

Свеклу натрите на крупной терке, чеснок пропустите через пресс, грецкие орехи измельчите. Смешайте все подготовленные продукты с майонезом, оставив половину нормы чеснока. Сыр измельчите и смешайте с оставшимся чесноком.

Листы лаваша нарежьте прямоугольниками, половину из них смажьте свекольной начинкой, половину – сырной начинкой. Уложите друг на друга по одному прямоугольнику с разной начинкой и сверните рулетиками. Нарежьте их ломтиками толщиной 2,5 см и придайте форму бутона розы.

Закусочный рулет с морковью по-корейски, маринованными огурцами, майонезом и плавленым сыром «Гости на пороге»

- 2 листа лаваша
- 200 г моркови по-корейски
- 2 маринованных огурца
- 100 г плавленого сыра
- 100 г майонеза

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром и посыпьте мелко нарезанными огурцами. Накройте вторым листом лаваша, слегка прижмите скалкой, смажьте майонезом и распределите морковь по-корейски. Сверните все рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог из пирожков на дрожжевом тесте с солеными огурцами, луком и яйцами «Морозовский»

• 500 г дрожжевого теста
• 150 г сливочного масла
• растительное масло – для смазывания формы

Для начинки:
• 300 г соленых огурцов
• 1 луковица
• 1 сваренное вкрутую яйцо
• 2 ст. ложки растительного масла

Из теста и начинки подготовьте пирожки. Каждый пирожок обмакните в растопленном сливочном масле и уложите в обильно смазанную растительным маслом форму. Каждый слой пирожков обильно сбрызните растопленным сливочным маслом.

Форму с пирожками поместите в теплое место и дайте расстояться 1 час. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте, опрокинув форму на блюдо.

Для начинки плотные соленые огурцы очистите от кожицы и семян, нарежьте ломтиками и потушите под крышкой до мягкости, добавив немного воды. Затем откиньте на сито и дайте воде стечь. Лук мелко нарежьте и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Яйцо мелко нарубите и смешайте с обжаренным луком и огурцами. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Жареные трубочки с сыром и шпинатом «Кузьминские»

• 1 лист лаваша
• 200 г шпината (замороженного, свежего или консервированного)
• 100 г твердого тертого сыра растительное масло – по вкусу

Смешайте тертый сыр и нарезанный кусочками шпинат. Лист лаваша нарежьте прямоугольниками и на каждый из них положите смесь из сыра и шпината. Сверните трубочками и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Теплые конвертики с зеленой фасолью, сладким перцем, рисом, помидорами и зеленью «Буррито по-вегетариански»

• 2 листа лаваша
• 200 г зеленой замороженной фасоли
• 2 шт. сладкого перца
• 2 помидора
• 1 стакан вареного риса
• любая зелень, паприка, растительное масло, молотый перец чили и соль – по вкусу

На сковороду налейте немного растительного масла, положите фасоль и дайте ей оттаять в течение 5 минут. Сладкий перец и помидоры мелко нарежьте и положите к фасоли. Потушите все, помешивая, до готовности, затем добавьте рис, соль, паприку, перец чили и мелко нарубленную зелень.

Полученную начинку тщательно перемешайте. Листы лаваша разрежьте пополам, на каждый кусок уложите начинку, сверните конвертиками и разогрейте в микроволновой печи или духовке. Подавайте немедленно.

Закусочные рулетики с омлетом, вялеными помидорами, укропом, петрушкой и кинзой «Гурмэ»

- 1 лист лаваша
- 4 вяленых помидора
- 4 яйца
- 1 горсть рубленой зелени кинзы, петрушки и укропа
- оливковое масло и морская соль – по вкусу

Яйца слегка взбейте. Лист лаваша разрежьте на 4 части. Вяленые помидоры нарежьте длинными полосками, добавьте к яйцам и посолите. На разогретую сковороду влейте немного оливкового масла, затем положите яичную массу с помидорами, накройте крышкой и подержите на огне до тех пор, пока омлет не схватится.

Готовый омлет разрежьте на 4 части и уложите на куски лаваша. Посыпьте все зеленью и сверните рулетиками. Подавайте немедленно.

Тушеный рис с топленым маслом «Пирог в кастрюле»

- 2 листа лаваша
- 1 стакан риса
- ½ стакана топленого масла
- соль – по вкусу

Рис сварите в подсоленной воде до полуготовности. В широкой кастрюле с толстым дном растопите часть масла и уложите листы лаваша. Затем засыпьте подготовленный рис и полейте его оставшимся растопленным маслом. Плотно накройте кастрюлю и потомите содержимое на слабом огне до готовности.

Закусочный рулет с маринованным перцем, плавленым сыром, чесноком, майонезом и укропом «Перовский»

• 2 листа лаваша
• 700 г маринованного сладкого красного перца
• 200–300 г плавленого сыра
• майонез, чеснок и зелень укропа – по вкусу

Один лист лаваша смажьте плавленым сыром и накройте вторым листом. Смешайте мелко нарезанную зелень укропа, измельченный чеснок, майонез и полученной смесью смажьте второй лист лаваша.

Сцедите маринад с перца и разложите перец поверх майонеза. Сверните все плотным рулетом, заверните в пищевую пленку и поместите на 2–3 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные блинчики с картофельным пюре и луком «Ленивые изобретательные»

- 1 лист лаваша
- 5–6 картофелин
- 1–2 луковицы
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Из картофеля приготовьте пюре. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с картофельным пюре. Полученную начинку посолите, поперчите, тщательно перемешайте и равномерно распределите на листе лаваша.

Подготовленный лист нарежьте полосками шириной 15 см, сложите их вдоль в длинные полосы и затем нарежьте на куски 10–12 см. Обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Блюда с брынзой, творогом и сыром

Закусочный рулет с брынзой, сметаной, сладким перцем, кинзой, чесноком и грецкими орехами «Главный на праздничном столе»

- 2–3 листа лаваша
- 200–300 г брынзы
- 200–300 г сметаны
- 2 шт. сладкого красного перца
- ½ пучка кинзы
- 2–3 зубчика чеснока
- ½ стакана пропущенных через мясорубку грецких орехов

Брынзу пропустите через мясорубку и смешайте со сметаной. Сладкий перец очистите от семян и мелко нарежьте. Кинзу измельчите, чеснок пропустите через пресс. Все подготовленные продукты тщательно смешайте с грецкими орехами. Полученной массой смажьте листы лаваша, сверните рулетами и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный рулет с творогом, горчицей, овощным ассорти и зеленью «Ереванский»

• 1 лист лаваша

• 2 ст. ложки обезжиренного мягкого творога

• ½ ст. ложки горчицы (хрена, аджики или 1–2 зубчика чеснока)

• 200 г овощей (листья салата, морковь, редис, сладкий перец, огурцы, репа, пекинская капуста и т. п.)

• любая зелень, перец и соль – по вкусу

Смешайте творог с горчицей (аджикой, хреном, пропущенным через пресс чесноком). Полученной смесью смажьте лист лаваша. Листья салата, сладкий перец, огурцы, пекинскую капусту нарежьте мелкими кубиками, морковь и репу натрите на терке. Зелень крупно нарубите.

Подготовленные овощи уложите поверх творога, посолите, если нужно, и поперчите. Лист лаваша с овощами разрежьте на 4 части, сверните рулетиками и поместите на 1–2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог с творогом, яйцами и сметаной «Легкая баница»

- 2 листа лаваша
- 500 г творога
- 350 г сметаны
- 7 яиц
- 150 г сливочного масла
- соль – по вкусу

Взбейте 2 яйца, смешайте с творогом и посолите. Полученную массу тщательно перемешайте. Листы лаваша смажьте сливочным маслом, оставив немного для смазывания формы, и поверх равномерно уложите массу по всей поверхности. Сверните вдоль плотным рулетом, разрежьте на куски длиной 7–8 см и уложите их в смазанную сливочным маслом форму.

Смешайте сметану с оставшимися пятью яйцами, посолите и залейте содержимое формы так, чтобы рулет был полностью покрыт смесью. Форму оставьте на 20 минут при комнатной температуре для пропитки. Спустя это время запекайте в духовке около 30 минут до образования золотистой корочки при температуре 180 °C. Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченные лодочки из домашнего лаваша с яйцами, сыром и зеленью «Попутного ветра!»

Для теста:
• 600 г муки
• 1 ст. ложка с горкой сухих дрожжей
• 350 мл теплой воды
• 1 ч. ложка сахара
• 1 ч. ложка соли

Для начинки:
• 100 г твердого сыра
• 3 яйца
• 3 ст. ложки растительного масла
• любая зелень и соль – по вкусу

Для теста дрожжи растворите в теплой воде, смешайте с сахаром, солью и мукой. Замесите тесто, поместите его в теплое место и дайте подойти 2 раза. Разделите тесто на 3 части (столько должно получиться лодочек), смажьте руки растительным маслом и каждой части теста придайте форму шара, подминая тесто вниз.

Подготовленные таким образом части теста уложите на смазанный растительным маслом противень и уже на противне растяните в разные стороны, формируя лодочку. В центре лодочек сделайте углубления и всыпьте в них половину нормы натертого на мелкой терке сыра. Затем примните сыр, формируя углубления.

Выпустите в каждое углубление яйцо и посолите (если вы хотите, чтобы желток был жидким, яйца выпустите в середине готовности лодочек). Посыпьте оставшимся сыром и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Выпекайте в духовке 20–25 минут при температуре 200 °C. Подавайте, посыпав зеленью.

Пирог с сыром, яйцами и кефиром «Патриархальный»

- 2 листа лаваша
- 250 г любого тертого сыра
- 1½ стакана кефира
- 2 яйца

Яйца взбейте и смешайте с кефиром. Полученной смесью смажьте листы лаваша и уложите их в форму перпендикулярно друг к другу так, чтобы концы свисали. Отлейте треть стакана кефирной смеси. Оставшуюся смесь смешайте с тертым сыром.

Половину сырной массы уложите в форму и накройте свисающими концами верхнего листа лаваша. Затем положите оставшуюся сырную массу и накройте ее краями нижнего листа лаваша. Полейте все третью стакана кефирной массы. Запекайте в духовке около 10 минут до зарумянивания при температуре 200–220 °C.

Жареные конвертики с адыгейским сыром, помидорами, морковью по-корейски, майонезом, чесноком и зеленью «Голубцы по-новому»

• 1 лист лаваша
• 100 г адыгейского сыра
• 1 помидор
• 100 г моркови по-корейски
• чеснок, майонез, любая зелень и растительное масло – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на 8 частей. Адыгейский сыр нарежьте небольшими брусочками и положите на подготовленные куски лаваша. Поверх сыра положите ломтики помидора и поверх них немного моркови по-корейски.

Смешайте майонез с пропущенным через пресс чесноком. Чайной ложкой положите немного майонеза на морковь и посыпьте все измельченной зеленью. Подготовленные таким образом 8 кусочков лаваша с начинкой сверните в форме голубцов и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте немедленно.

Запеченный рулет со сливочным сыром, омлетом, мелиссой и базиликом «Лопушанский»

- 2 листа лаваша
- 200 г сливочного сыра
- 1 пучок зелени мелиссы
- 1 пучок зелени базилика
- 1 яйцо
- 100 мл молока
- растительное масло и соль – по вкусу

Зелень крупно нарежьте и тщательно смешайте со сливочным сыром. Полученной смесью смажьте один лист лаваша, поверх положите второй лист и слегка прижмите. Сверните плоским широким рулетом и уложите в смазанную растительным маслом форму, подогнув края.

Смешайте яйцо с молоком и полученной массой залейте рулет. Запекайте в духовке до застывания массы при средней температуре.

Закусочный рулет с плавленым сыром, чесноком и укропом «Нижегородский»

- 1 лист лаваша
- 200 г плавленого сыра
- 1–2 зубчика чеснока
- 1 пучок укропа

Лист лаваша разрежьте пополам. Сыр натрите на крупной терке и смешайте с пропущенным через пресс чесноком. Укроп мелко нарежьте.

Обе части лаваша смажьте смесью из сыра и чеснока и посыпьте укропом. Уложите подготовленные части лаваша друг на друга и сверните рулетом. Заверните в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пицца с овечьим сыром, помидорами, паприкой и сушеной мятой «Умбрийская»

- 1 лист лаваша
- 250–300 г овечьего сыра
- 1–2 помидора
- молотая паприка и сушеная мята – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на 6 частей. Сыр натрите на крупной терке и посыпьте им куски лаваша. Поверх сыра посыпьте сушеной мятой, паприкой и разложите помидоры, нарезанные дольками. Запекайте в духовке 7-10 минут при температуре 160–180 ˚С. Не пересушите!

Закусочный рулет со слабосоленой брынзой, укропом, петрушкой и майонезом «Картахенский»

- 1 лист лаваша
- 500 г слабосоленой брынзы
- зелень укропа, петрушки и майонез – по вкусу

Лист лаваша смажьте майонезом, затем положите размятую вилкой брынзу и посыпьте измельченной зеленью укропа и петрушки. Сверните рулетом и поместите на 1 час в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог с творогом, сыром и зеленью «Ачма и хачапури – суперскоростной вариант»

- 3 лепешки ливанского (дрожжевого двухслойного) лаваша
- 200 г творога
- 200 г твердого сыра
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка майонеза
- любая зелень и растительное масло – по вкусу

Творог смешайте с майонезом и рубленой зеленью. Яйцо взбейте с солью, сыр натрите на крупной терке. Разогрейте сковороду с растительным маслом. Смочите водой одну лепешку лаваша и уложите ее на сковороду.

Поверх разложите творог и накройте его второй лепешкой лаваша. Посыпьте ее тертым сыром и поверх положите третью лепешку. Содержимое сковороды залейте взбитым с солью яйцом, накройте крышкой и обжарьте 2–3 минуты на среднем огне.

Пирог из домашнего лаваша с творогом, сыром, зеленым луком и петрушкой «Араратский»

Для теста:
• 4 стакана муки
• вода – для эластичного теста
• соль – по вкусу

Для начинки:
• 350 г творога
• 150 г любого тертого сыра
• 1 пучок зеленого лука
• 1 пучок петрушки
• 1 пучок укропа
• 1 стакан кефира
• 1 яйцо
• растительное масло и соль – по вкусу

Для теста в муку добавьте соль и понемногу влейте воду комнатной температуры до получения теста, как для пельменей. Разделите тесто на равные части, скатайте их в форме шара, затем каждую раскатайте в очень тонкий круглый пласт. Полученные лепешки обжарьте с обеих сторон на сухой сковороде до появления пузырьков.

Зеленый лук, петрушку и укроп мелко нарежьте. Творог смешайте с яйцом, кефиром, зеленью, зеленым луком и солью. Полученную начинку тщательно разотрите до получения однородной массы.

Одну лепешку уложите в смазанную растительным маслом форму и равномерно распределите творожную массу. Накройте второй лепешкой, разложите начинку и т. д. Последнюю лепешку с начинкой посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 15–20 минут до зарумянивания сыра при температуре 220 °С.

Пирог с голландским сыром и красным перцем под кисломолочным соусом «Вдохновенный»

- 5 листов лаваша
- 500–600 г голландского сыра
- 500 мл кефира (простокваши, мацони)
- 1 яйцо
- 30–50 г сливочного масла
- красный молотый перец – по вкусу

Листы лаваша разрежьте пополам. Голландский сыр натрите на крупной терке. Кефир (мацони, простоквашу) смешайте с взбитым яйцом.

Растопите сливочное масло и вылейте в форму. Один кусок лаваша полностью окуните в кисломолочную смесь и уложите в форму. Посыпьте частью тертого голландского сыра и поверх уложите следующий кусок лаваша, пропитанный кисломолочной смесью.

Подготовьте таким образом и уложите друг на друга все куски лаваша с сыром. Верхний слой посыпьте красным перцем. Запекайте в духовке до готовности при температуре 180 °С.

Теплый рулет с зажаркой «Магги», сыром, молоком и яйцами «Гастрономический»

- 1 лист лаваша
- 200 г любого сыра
- 2 ст. ложки зажарки «Магги»
- 2 яйца
- 150 мл молока
- 2 ст. ложки растительного масла

Сыр натрите на мелкой терке и смешайте с молоком, зажаркой и взбитыми яйцами. Полученную массу тщательно перемешайте и две трети ее разложите на листе лаваша. Сверните рулетом и уложите на сковороду, прогретую на среднем огне и политую растительным маслом.

Поверх рулета разложите оставшуюся массу и обжарьте в течение 5–7 минут с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавайте, нарезав ломтиками.

Пирог с сыром, зеленью и яйцами «Можайский»

- 3 листа лаваша
- 500 г любого тертого сыра
- 5 яиц
- ½ стакана молока
- любая зелень и растительное масло – по вкусу

Яйца смешайте с тертым сыром, измельченной зеленью и молоком. Полученную массу тщательно перемешайте. На смазанный растительным маслом противень положите один лист лаваша и смажьте его массой.

Подготовьте таким образом оставшиеся листы лаваша, уложив их друг на друга. Запекайте в духовке около 30 минут при средней температуре, пока сыр не покроется румяной корочкой.

Пирог с брынзой, сметаной, яйцами и сахаром «Дилижанский»

- 2 листа лаваша
- 500 г брынзы
- 400 г сметаны
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сахара
- 3 ст. ложки сливочного масла
- растительное масло – для смазывания формы

Брынзу разомните вилкой (если брынза сильно соленая, вымочите ее 2–3 часа в молоке), добавьте 1 яйцо и сметану. Полученную начинку тщательно перемешайте.

На листы лаваша уложите начинку, сбрызните растопленным сливочным маслом и сверните рулетами. В смазанную растительным маслом форму уложите рулеты в виде спирали, смажьте оставшимся взбитым яйцом и посыпьте сахаром.

Запекайте в духовке до румяной корочки при средней температуре. Готовый пирог слегка сбрызните водой, накройте полотенцем и оставьте на 15 минут.

Пирог с творогом, сыром, сливочным маслом, кефиром и яйцами «Хачапури-новинка»

- 3 листа лаваша
- 600 г мягкого творога
- 350 г твердого тертого сыра
- 500 мл кефира
- 2 яйца
- 1 ст. ложка сливочного масла
- растительное масло – по вкусу
- 1 ч. ложка соли

Кефир смешайте с яйцами, солью и небольшим количеством растительного масла. Один лист лаваша нарвите произвольными кусочками и смочите их в полученной смеси. Творог смешайте с тертым сыром, оставив немного сыра для посыпки.

Второй лист лаваша положите в форму, смазанную растительным маслом, так, чтобы края листа свисали на 5 см. Поверх уложите слоями, чередуя, смесь из творога и сыра и смоченные кусочки лаваша. Накройте все оставшимся листом лаваша, подверните его края под нижний лист так, чтобы получился закрытый пирог.

Поверх вылейте оставшуюся кефирную смесь, посыпьте тертым сыром, проколите в нескольких местах вилкой и разложите кусочки сливочного масла. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при температуре 200 °C.

Жареные конвертики с сыром, зеленым луком, укропом, петрушкой, кинзой и перцем «Александровские»

- 6 листов лаваша
- 250 г твердого сыра
- 100 г зеленого лука
- 100 г зелени укропа
- 100 г зелени петрушки
- 80 г кинзы
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сыр натрите на крупной терке, зелень мелко нарежьте. Все смешайте, посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку. Листы лаваша разрежьте на 3 части, на каждую положите начинку и сверните конвертиками. Обжарьте с обеих сторон до золотистого цвета на растительном масле, положив конвертики сначала швом вниз.

Пирог с сыром-ассорти «А-ля ачма»

- 3 листа лаваша
- 400 г сыра разных сортов
- 4 яйца
- молоко, растительное масло и соль – по вкусу

Сыр натрите на крупной терке и смешайте с яйцами. Затем влейте столько молока, чтобы получилась масса, похожая на густую сметану. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте на квадраты примерно по размеру формы (со стороной около 30 см). Форму смажьте растительным маслом, положите в нее первый кусок лаваша и смажьте его сырной начинкой. Подготовьте таким образом все куски лаваша, укладывая их друг на друга. Запекайте в духовке до золотисто-коричневого цвета при температуре 180 °С.

Жареные конвертики с брынзой, щавелем, зеленым луком, яйцами и укропом «Рогачевские»

- 2 листа лаваша
- 150 г брынзы
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 1 пучок щавеля
- 1 пучок укропа
- 5–6 стеблей зеленого лука
- растительное и сливочное масло – по вкусу

Брынзу натрите на крупной терке. Щавель нарежьте и немного обжарьте на сливочном масле до изменения цвета. Затем смешайте с брынзой, мелко нарезанными укропом, зеленым луком и измельченными вареными яйцами. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 15 см и на каждый уложите начинку. Сверните конвертиками и обжарьте с обеих сторон на смеси из растительного и сливочного масла. Подавайте со сметаной, смешанной с укропом.

Закусочный рулет с сыром чечил, морковью по-корейски, кинзой и майонезом «Мировой»

- 4 листа лаваша
- 250 г сыра чечил
- 250 г моркови по-корейски
- 200 г майонеза
- 1 пучок кинзы

Один лист лаваша тщательно смажьте майонезом и разложите на нем нарезанный сыр чечил. Накройте вторым листом лаваша, смажьте его майонезом и поверх уложите морковь по-корейски. Затем положите третий лист лаваша, смажьте его майонезом и посыпьте мелко нарезанной кинзой.

Сверните все рулетом и плотно заверните в оставшийся лист лаваша. Готовый рулет заверните в полотенце, положите в целлофановый пакет и поместите на несколько часов в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками и уложив на листья салата.

Жареные рулетики с сыром сулугуни, укропом, зеленым луком и кинзой «Батумские»

- 2 листа лаваша
- 300 г сыра сулугуни
- ½ пучка укропа
- ½ пучка кинзы
- ½ пучка зеленого лука
- сливочное или оливковое масло – по вкусу

Сыр натрите на крупной терке. Кинзу, укроп и зеленый лук мелко нарежьте и тщательно смешайте с сыром. Листы лаваша нарежьте квадратами и на каждый уложите полученную начинку. Сверните рулетиками и обжарьте на сливочном или оливковом масле до образования золотистой корочки. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с брынзой, кинзой, зеленым луком, укропом и майонезом «Вербилкинский»

- 3 листа лаваша
- 250 г брынзы
- 200 г майонеза
- 2 пучка кинзы
- 2 пучка зеленого лука
- 1 пучок укропа

Кинзу, зеленый лук, укроп мелко нарежьте и смешайте. Брынзу натрите на крупной терке (если брынза очень соленая, добавьте мелко нарезанный помидор). Листы лаваша смажьте майонезом, посыпьте тертой брынзой и поверх нее – измельченной зеленью. Сверните рулетами и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Подавайте, нарезав ломтиками.

Закусочный пирог с брынзой, авокадо, зеленью, сыром и оливковым маслом «Пятиминутный»

• 2 листа лаваша
• 200 г мягкой брынзы
• 1 шт. авокадо
• 50 г твердого тертого сыра
• 1 пучок зелени-ассорти (петрушка, укроп, кинза, базилик, руккола)
• оливковое масло – по вкусу

У спелого авокадо удалите косточку и разомните мякоть вилкой. Зелень мелко нарежьте. Брынзу разомните вилкой. Один лист лаваша смажьте оливковым маслом и распределите на нем брынзу.

Поверх уложите авокадо, посыпьте тертым сыром и затем зеленью. Накройте все вторым листом лаваша и смажьте его оливковым маслом. Подавайте немедленно в холодном виде или немного подогрейте в микроволновой печи.

Пирог с творогом, сыром, грецкими орехами, мятой, орегано, зеленью и чесноком «Вариация на тему ачмы»

- 3 листа лаваша 500 г творога
- 200 г любого тертого сыра
- 50 г мелко нарезанных грецких орехов
- 500 мл кефира
- 2 яйца
- 1 зубчик чеснока
- ½ пучка зеленого лука
- 1 пучок укропа
- 1 ч. ложка сушеной мяты
- 2 ч. ложки сушеного орегано
- перец и соль – по вкусу

Листы лаваша разрежьте пополам, залейте кефиром и оставьте ненадолго для пропитки. Творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанные укроп, зеленый лук, чеснок, мяту, орегано и грецкие орехи. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Уложите в форму подготовленный кусок лаваша, поверх него разложите начинку. Накройте вторым куском и посыпьте его сыром. Подготовьте таким образом оставшиеся куски лаваша с начинкой. Последним уложите кусок лаваша без начинки и посыпьте его оставшимся сыром. Запекайте в духовке до зарумянивания сыра при температуре 180–200 °C.

Закусочный рулет со сладким перцем, яйцами, сыром, укропом и майонезом «Хотьковский»

- 1 лист лаваша
- 150 г твердого сыра
- 1 шт. сладкого перца
- 2 сваренных вкрутую яйца
- 3 крупных зубчика чеснока майонез и укроп – по вкусу

Чеснок пропустите через пресс, смешайте с майонезом и полученной смесью смажьте лист лаваша. Сыр натрите на мелкой терке и посыпьте подготовленный лист лаваша. Поверх сыра разложите натертые на крупной терке яйца.

Посыпьте все рубленым укропом и поверх разложите нарезанный кубиками сладкий перец. Сверните рулетом и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Подавайте, нарезав ломтиками.

Жареные трубочки с брынзой, укропом и черным перцем по-турецки «Сигара бёрек»

- 2 листа лаваша
- 150 г брынзы
- 1 яйцо
- 1 пучок укропа
- растительное масло и перец – по вкусу

Листы лаваша нарежьте треугольниками. Отделите белок от желтка. Брынзу натрите на крупной терке и смешайте с желтком, мелко нарезанным укропом и перцем. Полученную начинку тщательно перемешайте.

На широкий край каждого треугольника положите начинку, сверните трубочками и смажьте кончики белком. Обжарьте на растительном масле и положите на бумажную салфетку для удаления излишка масла.

Запеченные трубочки под сметанным соусом с сыром фета, петрушкой, укропом и перцем-ассорти «Турецкий бёрек»

• 4 листа лаваша
• 500 г сыра фета
• 1 пучок петрушки
• 1 пучок укропа
• оливковое масло – по вкусу

Для соуса:
• 350 г сметаны
• 150 мл молока
• 2 яйца
• 20 мл оливкового масла
• черный и красный молотый перец, соль – по вкусу

Сыр разомните вилкой до получения однородной массы. Зелень петрушки и укропа измельчите, добавьте к сыру и тщательно перемешайте полученную начинку. Листы лаваша разрежьте на треугольники и смажьте их оливковым маслом. Затем распределите на них начинку и сверните трубочками от широкого конца к узкому. Уложите в форму плотно друг к другу и залейте соусом.

Запекайте в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С. Форму с готовыми трубочками накройте мокрым полотенцем для смягчения верхнего слоя.

Для соуса смешайте миксером яйца, молоко, сметану и оливковое масло. Добавьте соль, перец и тщательно перемешайте полученный соус.

Сырные палочки «Волшебные»

- 1 лист лаваша
- 200 г твердого сыра
- оливковое масло – по вкусу

Сыр нарежьте брусочками толщиной 1 см и длиной 7–8 см. Лист лаваша нарежьте прямоугольниками 5Ч12 см, слегка смочите водой и заверните в них брусочки сыра, подгибая лаваш внутрь, чтобы сыр не вытек. Обжарьте на оливковом масле со всех сторон до золотистого цвета.

Закусочные кулечки с сыром, виноградом, йогуртом и черным перцем «Обольстительные»

• 2 листа лаваша
• 200–300 г кисло-сладкого винограда без косточек
• 200 г твердого сыра
• 200 г йогурта
• черный молотый перец – по вкусу

Листы лаваша нарежьте квадратами со стороной 10–12 см. Сверните кулечками, закрепите деревянными шпажками (зубочистками) и уложите на противень. Подсушите в духовке около 5 минут при температуре 190 °С и удалите шпажки.

Каждую ягоду винограда разрежьте пополам (или на 4 части в зависимости от размера). Сыр натрите на крупной терке. Смешайте сыр с виноградом, йогуртом, поперчите полученную смесь и наполните ею подготовленные кулечки.

Жареные рулетики с творогом, сыром, укропом и петрушкой «Ладушки»

•2 листа лаваша
• 200 г творога
• 180 г твердого сыра
• 2 яйца
• 2 пучка укропа
• 1 пучок петрушки
• растительное масло – по вкусу

Творог смешайте с яйцами, добавьте мелко нарезанную зелень укропа, петрушки и натертый на крупной терке сыр. Полученную массу тщательно перемешайте и равномерно распределите на листах лаваша.

Сверните рулетами, оставьте на 30 минут при комнатной температуре и нарежьте ломтиками. Обжарьте на растительном масле с всех сторон до образования румяной корочки.

Пирог с брынзой, плавленым сыром, помидорами, укропом и базиликом «Бёрек на скорую руку»

- 4 листа лаваша
- 500 г брынзы
- 300 г плавленого сыра
- 2 помидора
- 2–3 яйца
- ¼ стакана молока
- ¼ пучка укропа
- ¼ пучка базилика
- растительное масло и семена кунжута – по вкусу

Брынзу и плавленый сыр измельчите и смешайте. Помидоры и зелень мелко нарежьте и смешайте с сыром и брынзой. Полученную начинку тщательно перемешайте. Яйца взбейте с молоком и растительным маслом.

На противень положите бумагу для выпечки и слегка смажьте ее растительным маслом. Поверх перпендикулярно друг к другу уложите 2 листа лаваша так, чтобы их края свисали, и разложите начинку.

Оставшийся лаваш вырежьте по размеру пирога, смажьте яичной смесью и накройте подготовленными кусками начинку. Загните края так, чтобы получился закрытый пирог, смажьте оставшейся яичной смесью и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Пирог с сыром бри, желтыми помидорами, сметаной и укропом «К итальянскому вину»

- 1 лист лаваша
- 100–150 г сыра бри
- 2 желтых помидора
- 2 ст. ложки сметаны 20–25 %-ной жирности
- ½ пучка укропа

Лист лаваша смажьте сметаной. Укроп измельчите, помидоры нарежьте кубиками, сыр – тонкими ломтиками. На подготовленный лист лаваша уложите помидоры и поверх – сыр. Поместите на 4–5 минут в микроволновую печь до расплавления сыра. Готовый пирог посыпьте измельченным укропом. Подавайте немедленно с холодным сухим белым итальянским вином.

Творожный пирог со сметаной и сливками «Тихвинский»

- 2 листа лаваша
- 300–400 г творога
- 4 яйца
- 20 мл сливок
- 1 ст. ложка сметаны
- мука – для посыпки противня
- соль – по вкусу

Листы лаваша нарежьте по размеру противня. Творог смешайте со сливками, солью, взбитыми яйцами и сметаной. Полученную начинку тщательно перемешайте и равномерно распределите на трех кусках лаваша.

Подготовленные куски лаваша положите друг на друга и уложите на противень, слегка посыпанный мукой. Поверх положите четвертый кусок лаваша. Запекайте в духовке 20 минут при средней температуре.

Жареные рулетики с сыром, укропом, петрушкой и кинзой «Гудаутские»

- 1 лист лаваша
- 200 г твердого сыра
- ½ пучка укропа
- ½ пучка петрушки
- ½ пучка кинзы

Сыр натрите на крупной терке, зелень измельчите и все смешайте. Лист лаваша разрежьте на 4 части и на каждой части равномерно распределите подготовленную смесь. Сверните рулетами и обжарьте на сливочном масле по 1 минуте с каждой стороны до расплавления сыра. Подавайте немедленно.

Закусочный рулет с сыром фета, помидорами, жгучим перцем, зеленым салатом, базиликом и маслинами «Ливорнский»

- 1 лист лаваша
- 200 г сыра фета
- ½ банки маслин без косточек
- 1–2 помидора
- 2–3 веточки базилика
- листья салата и жгучий перец в стручках – по вкусу

Помидоры и сыр нарежьте мелкими кубиками, маслины – тонкими колечками. Листья салата нарвите кусочками, листочки базилика измельчите, жгучий перец очень мелко нарежьте.

На лист лаваша уложите слоями сыр фета, маслины, листья салата, помидоры, перец, базилик и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Запеченные конвертики с сыром сулугуни, творогом, кинзой и чесноком «Боржомские»

- 2 листа лаваша
- 100 г сыра сулугуни
- 100 г нежирного творога
- 1 яйцо
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. ложка рубленой зелени кинзы
- 20 г сливочного масла
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Сыр сулугуни разомните вилкой, добавьте творог, рубленую зелень кинзы и пропущенный через пресс чеснок. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Листы лаваша нарежьте большими квадратами и на каждый положите начинку. Сверните конвертиками и смажьте слегка взбитым яйцом. Подготовленные конвертики уложите на смазанный растительным маслом противень. Запекайте в духовке 5-10 минут при температуре 180 °С. Подавайте немедленно.

Сырное печенье со сладким перцем «Молодежное»

- 2 листа лаваша
- 2 ст. ложки нарезанного кубиками сладкого перца
- 1 стакан нежирного тертого сыра
- 1 стакан нежирного молока
- 3 белка
- перец и соль – по вкусу

Смешайте молоко, белки, соль, перец и тщательно взбейте полученную смесь. Из листов лаваша вырежьте кружки диаметром около 7 см, разложите их в формочки и сбрызните водой.

В каждую формочку положите 1 ст. ложку тертого сыра и несколько кусочков перца. Затем заполните формочки молочно-яичной смесью. Запекайте в духовке 7-10 минут при температуре 200 °С до тех пор, пока начинка не начнет пузыриться и лаваш не приобретет золотистый цвет.

Запеченные рулеты с сыром сулугуни, топленым маслом и зеленью «Кутаисские»

- 3 листа лаваша
- 300–400 г сыра сулугуни
- 2 пучка любой зелени
- 4 ст. ложки замороженного топленого масла

Сыр сулугуни и замороженное топленое масло натрите на крупной терке, зелень измельчите. Листы лаваша посыпьте тертым сыром, стружками масла, зеленью и сверните рулетами. Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 150 °C.

Закусочный рулет с адыгейским сыром, сладким перцем, базиликом, укропом и чесноком «Здоровяк»

- 1 лист лаваша
- 600–700 г адыгейского сыра
- 1 шт. сладкого перца
- 2–3 зубчика чеснока
- 2–3 веточки базилика
- 2–3 веточки укропа
- майонез – по вкусу

Адыгейский сыр разомните руками в глубокой емкости. Чеснок пропустите через пресс. Сладкий перец и зелень мелко нарежьте и вместе с майонезом и чесноком добавьте к сыру.

Полученную смесь перемешайте до получения однородной массы и равномерно распределите на листе лаваша. Сверните рулетом, заверните в фольгу или в пищевую пленку и поместите на 30 минут в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 4–5 см.

Жареные конвертики с сыром, яйцами, сельдереем, укропом, петрушкой и кинзой «Марфинские»

- 5–6 листов лаваша
- 300 г любого сыра
- 4 сваренных вкрутую яйца
- 200 г зеленого лука
- 200 г зелени укропа
- 200 г зелени петрушки
- 200 г зелени кинзы
- 200 г сельдерея
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Яйца и сыр натрите на мелкой терке. Зелень мелко нарежьте, все смешайте, посолите и поперчите. Листы лаваша разрежьте пополам и на каждый кусок положите полученную начинку. Сверните конвертиками и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Оригинальный жареный пирог с яйцами и сыром «Немного выдумки»

- 1 лист лаваша
- 1 яйцо
- 100 г любого тертого сыра
- растительное масло, перец и соль – по вкусу

Яйцо взбейте с солью, перцем и тертым сыром до получения плотной массы. Лист лаваша сбрызните с обеих сторон водой и обжарьте на небольшом количестве растительного масла.

Пока обжаривается одна сторона лаваша, уложите половину смеси из яйца и сыра и накройте крышкой. Как только масса затвердеет, переверните лаваш, уложите оставшуюся смесь и обжарьте до готовности.

Закусочный рулет с сыром фета, сладким перцем, кинзой, чесноком и сливочным маслом «Аргонавт»

- 4 листа лаваша
- 200 г сыра фета
- 1 шт. сладкого красного перца
- 1 зубчик чеснока
- 150 г зелени кинзы
- 250 г сливочного масла

Брынзу смешайте с размягченным сливочным маслом до получения однородной массы. Добавьте мелко нарезанную кинзу, мелко нарезанный сладкий перец и пропущенный через пресс чеснок.

Полученную массу тщательно перемешайте и равномерно смажьте ею листы лаваша. Сверните плотными рулетами и поместите на 2 часа в холодильник. Подавайте, нарезав ломтиками толщиной 2 см.

Пирог-перевертыш из слоеного теста с сыром фета, сладким и острым перцем, помидорами и чесноком «Хрустящий»

• 400 г слоеного теста 200 г сыра фета
• 1 банка (400 г) консервированных помидоров в собственном соку
• 1 шт. сладкого красного перца
• 1 шт. сладкого зеленого перца
• 1 стручок острого зеленого перца
• 1 луковица
• 2 зубчика чеснока
• оливковое масло и молотый черный перец – по вкусу

Лук, чеснок и сладкий перец мелко нарежьте. Острый перец очистите от семян и тоже мелко нарежьте. Невысокую форму для выпечки слегка смажьте оливковым маслом и уложите в нее лук, перец и чеснок. Посыпьте черным молотым перцем и сбрызните оливковым маслом.

Запекайте в духовке около 10 минут при температуре 200 °С. Спустя это время извлеките форму с размягченными овощами, поверх разложите кусочки помидоров без сока и посыпьте измельченным сыром фета. Раскатайте слоеное тесто на посыпанной мукой поверхности и положите поверх овощей.

Выпекайте в духовке 20 минут до тех пор, пока тесто не покроется золотистой корочкой. Готовый пирог переверните на блюдо. Подавайте немедленно.

Пирог из дрожжевого теста с сыром и чесноком «Мариупольский»

• 500 г дрожжевого теста
• 1 яйцо – для смазывания пирога

Для начинки:
• 300 г сыра
• 2 яйца
• 2–3 зубчика чеснока

Тесто раскатайте на 2 пласта, на один из них положите начинку, накройте вторым пластом и тщательно защипните края. Дайте расстояться и смажьте яйцом поверхность пирога. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 215–225 ˚С.

Для начинки сыр натрите на крупной терке, яйца взбейте, чеснок пропустите через пресс и все тщательно перемешайте.

Запеченный в слоеном тесте сыр бри с абрикосовым вареньем «По-буржуйски»

- 500 г слоеного теста
- 1 головка сыра бри (250 г)
- 3 ст. ложки абрикосового варенья
- 1 белок
- растительное масло – для смазывания противня

Разрежьте головку сыра бри пополам так, чтобы у вас получилось 2 круга сыра. Смажьте абрикосовым вареньем один получившийся круг со стороны разреза и соедините половинки сыра.

Оберните подготовленную головку сыра бри пластом теста и положите швом вниз на слегка смазанный растительным маслом противень. Верх и бока теста смажьте белком. Запекайте в духовке 30 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С. Подавайте немедленно.

Жгутики из слоеного теста с сыром пармезан, чесноком и черным перцем «Адриатические»

- 500 г слоеного теста
- ½ стакана тертого сыра пармезан
- 1 белок
- ¾ ч. ложки молотого черного перца
- ½ ч. ложки пропущенного через пресс чеснока

Смешайте сыр пармезан, перец и чеснок. На разделочной доске разверните размороженные листы слоеного теста и слегка смажьте их белком. Посыпьте каждый лист четвертью нормы сырной смеси. Слегка вдавите сырную смесь в тесто, переверните его и повторите процедуру.

Разрежьте каждый лист на 12 полосок, скрутите их в жгутики и уложите на сухой противень. Выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180 ˚С до тех пор, пока жгутики не приобретут золотисто-коричневый цвет.

Открытый пирог из слоеного теста с козьим сыром, помидорами, сладким перцем и орегано «Романо»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 100 г козьего сыра
- 50 г твердого сыра
- 1 шт. небольшого сладкого перца
- 1 помидор
- ½ ч. ложки сушеного орегано
- 1 ст. ложка растительного масла

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте. Тесто уложите в форму и обрежьте свисающие края.

Твердый сыр натрите на крупной терке, козий сыр раскрошите. Помидор нарежьте ломтиками, обжарьте на растительном масле на сильном огне и посыпьте орегано. Отдельно обжарьте очищенный от семян сладкий перец на растительном масле на сильном огне и затем нарежьте полосками.

Поверх теста разложите подготовленные ломтики помидора, сладкий перец, козий сыр и посыпьте все тертым твердым сыром. Запекайте в духовке около 20 минут при температуре 220 °C.

Запеченный в слоеном тесте сыр бри с миндалем «Дижонский»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 1 головка сыра бри (200 г)
- 4 ст. ложки нарезанного миндаля
- растительное масло – для смазывания противня

Разрежьте головку сыра бри пополам так, чтобы у вас получилось 2 круга сыра. Уложите размороженное тесто на смазанный растительным маслом противень и поверх положите 1 круг сыра бри корочкой вниз.

Посыпьте сыр измельченным миндалем и положите второй круг сыра корочкой вверх. Соедините и тщательно защипните края теста. Выпекайте 15–20 минут при температуре 180 °C. Подавайте, остудив в течение 5 минут.

Пирог из слоеного теста с сыром фета, шпинатом, зеленым луком и петрушкой по-гречески «Спанакопита»

- 400 г слоеного теста
- 200 г сыра фета
- 250 г замороженного шпината
- 1 луковица
- 1 пучок зеленого лука
- 1 пучок петрушки
- 1 пучок укропа
- ¼ ч. ложки мускатного ореха
- 50 г сливочного масла
- 2 ст. ложки оливкового масла
- перец и соль – по вкусу

Репчатый лук нарежьте кубиками, укроп, петрушку и зеленый лук измельчите. Если сыр фета хранился в рассоле, дайте ему стечь. Замороженный шпинат опустите на 2–3 минуты в кипящую подсоленную воду, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Репчатый лук обжарьте в течение 5 минут на оливковом масле, снимите с огня и добавьте шпинат, зелень, сыр и мускатный орех. Посолите, поперчите и тщательно перемешайте полученную начинку.

Смажьте 1 ч. ложкой сливочного масла круглую форму для выпечки, оставшееся масло растопите. На посыпанной мукой поверхности раскатайте размороженное тесто и вырежьте из него 2 круга: один круг большего, чем форма, диаметра, другой – точно по размеру формы.

Больший круг уложите в форму так, чтобы им были покрыты дно и бортики формы. Сбрызните тесто частью растопленного сливочного масла и разложите начинку. Накройте все меньшим кругом теста, тщательно защипните края и смажьте оставшимся растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 45 минут до образования хрустящей корочки при температуре 180 °C.

Пирог из дрожжевого теста с творогом и ванилью по-московски «Черемушкинский»

- 500 г дрожжевого теста
- 1 яйцо – для смазывания пирога

Для начинки:
- 400 г творога
- 2 яйца
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка муки
- 20 г сливочного масла
- ванилин и соль – по вкусу

Тесто раскатайте на 2 пласта, на один из них положите начинку, накройте вторым пластом, тщательно защипните края и сделайте в центре отверстие. Дайте расстояться и смажьте яйцом поверхность пирога. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 215–225 °С.

Для начинки творог смешайте с растопленным сливочным маслом, сахаром, мукой, яйцами, ванилином и солью. Все перемешайте и пропустите через мясорубку.

Сладкие блюда

Булочки из дрожжевого слоеного теста с орехами и глазурью «Любимый марципан»

• 1 кг дрожжевого слоеного теста
• любые рубленые орехи – для посыпки
• растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:
• 100 г орехов (миндаля, фундука, арахиса)
• 1 яйцо
• 2 ст. ложки сахара

Для глазури:
• 500 г сахара
• 1 стакан воды
• 2 г лимонной кислоты

Тесто раскатайте в пласт толщиной 0,8–1 см, разрежьте на куски, придав клинообразную форму, и положите начинку. Заверните тесто рулетом, загните его в виде подковы, положите на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 250–260 °С. Готовые булочки полейте глазурью и посыпьте рублеными орехами.

Для начинки орехи натрите на терке (можно орехи смешать с сахаром), добавьте четверть взбитого яйца и пропустите 2 раза через мясорубку с частой решеткой, затем добавьте оставшееся яйцо. Полученную начинку тщательно перемешайте.

Для глазури смешайте сахар с водой и после полного растворения сахара доведите до кипения. Отодвиньте емкость на край плиты и тщательно удалите пену. Затем верх внутренних стенок емкости протрите чистой мокрой тканью, накройте емкость и поставьте на сильный огонь.

Когда температура сиропа достигнет 110 °С, добавьте лимонную кислоту и поварите до загустения. Затем быстро охладите сироп и взбивайте 10–15 минут до белого цвета.

Комки глазури разотрите, массу плотно уложите в посуду, сбрызнув водой и накрыв салфеткой, и оставьте на 12–24 часа при комнатной температуре. Перед тем как полить булочки, разогрейте глазурь до консистенции сметаны, помешивая.

Пончики из дрожжевого теста с повидлом «Счастливое детство»

• 500 г дрожжевого теста
• растительное масло – для фритюра

Для начинки:
• 150–200 г повидла

Из теста сделайте шарики весом около 50 г и раскатайте их в лепешки толщиной 1 см. На середину каждой лепешки положите повидло. Края лепешки соберите над начинкой и тщательно их защипните. Положите пончики швом на смазанную растительным маслом поверхность и дайте расстояться. Поднявшиеся пончики обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

Пончики с шалфеем и корицей «Двойные»

• 500 г дрожжевого теста
• растительное масло – для фритюра
• сахарная пудра, молотая корица и сушеный шалфей – по вкусу

В тесто добавьте измельченный сушеный шалфей, тщательно перемешайте и сделайте шарики весом около 50 г, отложив немного теста. Положите на смазанный маслом противень и дайте расстояться.

Поднявшиеся пончики обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Затем уложите на сито, дайте стечь маслу и немедленно посыпьте сахарной пудрой, смешанной с корицей.

Каждый готовый пончик оберните тонким слоем теста и вновь обжарьте, дайте стечь маслу и затем посыпьте сахарной пудрой.

Рулет с халвой, грецкими орехами и кунжутом «Стамбульский»

- 2 листа лаваша
- 300 г халвы с изюмом
- 1 стакан грецких орехов
- 2 желтка
- 50 г сливочного масла
- семена кунжута – по вкусу

Листы лаваша смажьте размягченным сливочным маслом и дайте лавашу пропитаться. Халву и орехи истолките и уложите на подготовленные листы лаваша. Сверните рулетами и плотно уложите в форму. Смажьте желтком и посыпьте кунжутом. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Пирожные из слоеного теста со сливочным сыром, густым вареньем и ванилью «Малаховские»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 150 г сливочного сыра
- 4 ст. ложки любого густого варенья
- 1 яйцо
- $^{1}/_{3}$ стакана сахара
- 1 ч. ложка ванильного экстракта

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте и нарежьте квадратами.

Сливочный сыр взбейте с сахаром и ванилью и уложите по 1 ст. ложке в центр каждого квадрата теста. Поверх сыра положите немного варенья, соберите края теста над начинкой, тщательно защипните и смажьте взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 25 минут при температуре 225 °C.

Булочки из дрожжевого слоеного теста с миндалем «Варваринские»

- 1 кг дрожжевого слоеного теста
- 100 г рубленого миндаля
- 1 яйцо – для смазывания булочек

Тесто раскатайте в пласты толщиной 2 см и шириной 30 см. Нарежьте на ровные полоски весом 200 г и скрутите их в виде жгута.

Сплетите косу из трех жгутов, положите в длину противня и дайте почти полностью расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и посыпьте рубленым миндалем. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 220–230 °С.

Рулетики с творожной массой «Мгновенные»

- 3–4 листа лаваша
- 500–600 г творожной массы
- растительное масло и сахарная пудра – по вкусу

Листы лаваша нарежьте полосками произвольной ширины. На край каждой полоски положите творожную массу и сверните рулетиком. Подготовленные рулетики обжарьте на растительном масле. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, с фруктовым сиропом.

Пирожки из слоеного теста с творогом и малиновым вареньем «Михайловские»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 150 г творога
- 3 ст. ложки малинового варенья
- 1 яйцо
- 4 ст. ложки сахара

Слоеное тесто разморозьте и нарежьте квадратами. Творог разотрите с яйцом и сахаром. На середину каждого квадрата теста положите 1 ст. ложку подготовленного творога и поверх него 1 ч. ложку варенья.

Скрепите края противоположных углов, слегка смочив их водой. Выпекайте в духовке около 20 минут до зарумянивания при температуре 220 °C.

Пирог с яблоками, курагой, манной крупой, корицей и ванилью «Зимний десерт»

- 1½ листа лаваша
- 700 г сладких яблок
- 150 г кураги
- 3 яйца
- 2 ст. ложки манной крупы
- 6 ст. ложек сахара
- 1 ст. ложка корицы
- ½ ч. ложки ванильного сахара
- сливочное масло (маргарин) – для смазывания формы

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками. Курагу замочите на 40 минут в горячей воде, откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и нарежьте соломкой. Форму для выпечки тщательно смажьте сливочным маслом (маргарином) и посыпьте 1 ст. ложкой манной крупы.

Уложите лист лаваша, поверх него подготовленные яблоки, курагу и посыпьте корицей. Залейте все 2 взбитыми яйцами, смешанными с сахаром и оставшейся манной крупой. Накройте начинку краями листа лаваша, на середину положите половину листа лаваша.

Смажьте оставшимся взбитым яйцом и накройте форму с пирогом фольгой. Запекайте в духовке 20 минут при температуре 200 °C. Затем снимите фольгу и поместите пирог на 5 минут в выключенную духовку. Верх готового пирога смажьте сливочным маслом и накройте на 10 минут полотенцем.

Перевернутый пирог из слоеного теста с ревенем, клубникой и корицей «Ницца»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 400 г ревеня
- 200 г клубники
- 1 00 г и 2 ст. ложки сахара
- ½ ч. ложки корицы
- 2 ст. ложки сливочного масла

Тесто разморозьте, раскатайте в круг диаметром на 2 см больше диаметра формы и часто наколите вилкой. Уложите на дно формы бумагу для выпечки, вырезав из нее круг. Поверх бумаги посыпьте сахаром (100 г) и поместите форму на 8 минут на нижнюю полку духовки при температуре 220 °С.

Спустя это время поверх частично расплавленного сахара разложите кусочки сливочного масла и вновь поместите форму в духовку на 2–3 минуты, чтобы масло расплавилось.

Клубнику нарежьте ломтиками, ревень – мелкими кубиками, все смешайте, добавьте 2 ст. ложки сахара, дайте постоять и слейте образовавшийся сок. Смесь из клубники и ревеня равномерно распределите поверх сахара и посыпьте все корицей. Затем уложите тесто так, чтобы его излишек заходил на внешний край формы на 2 см. Прижмите края теста к внешней стенке формы.

Выпекайте в нижней части духовки 25 минут при температуре 220 °С. Образовавшийся при выпечке излишек сока аккуратно слейте. Переверните горячий пирог на блюдо и удалите бумагу для выпечки. Подавайте с взбитыми сливками.

Быстрый штрудель с яблоками, абрикосовым конфитюром, грецкими орехами и сахарной пудрой «Ко дню рождения»

- 1 лист лаваша
- 2 яблока
- 2 ст. ложки абрикосового конфитюра
- ½ стакана толченых грецких орехов
- 1 яйцо
- 2½ ст. ложки сахара
- 3–4 ст. ложки замороженного сливочного масла
- сахарная пудра – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками. Подготовленные яблоки обжарьте с 2 ст. ложками сахара до выделения сока и золотистого цвета. Затем добавьте абрикосовый конфитюр, перемешайте и потушите полученную начинку около 5 минут. Яйцо взбейте с оставшимся сахаром, замороженное сливочное масло натрите на крупной терке.

Лист лаваша смажьте смесью из яйца и сахара, уложите половину нормы тертого сливочного масла, начинку и посыпьте грецкими орехами. Сверните рулетом, не прижимая и не сдавливая, и смажьте оставшимся сливочным маслом. Запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 ˚С. Остывший штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Штрудель из слоеного теста с вишней, грецкими орехами и сахарной пудрой «Не успели оглянуться!»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 300 г замороженной вишни без косточек
- 2/3 стакана молотых грецких орехов
- 150 г сахара
- 2–3 ст. ложки муки
- 3 ст. ложки панировочных сухарей
- 1–1½ ст. ложки крахмала
- растительное масло – для смазывания противня и штруделя
- сахарная пудра – по вкусу

Тесто немного разморозьте и на посыпанной мукой поверхности тонко раскатайте в форме прямоугольника. Посыпьте панировочными сухарями, с трех сторон отступив от края на 3–4 см и на 10–12 см с четвертой стороны. У вас должна получиться посыпка в форме квадрата.

Вишню (не размораживая!) смешайте с сахаром, молотыми грецкими орехами и крахмалом. Уложите вишню на тесто по форме квадрата, образованного из панировочных сухарей. Аккуратно сверните все рулетом, тщательно защипнув края.

Уложите рулет на смазанный растительным маслом противень и верх смажьте маслом. Выпекайте в духовке 30–40 минут при температуре 200 °С. Горячий штрудель посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в теплом виде с взбитыми сливками.

Сливовый штрудель с сахарной пудрой и виноградным уксусом «По-южному»

- 2 листа лаваша
- 500 г сливы
- 1½ стакана сахара
- 2 яйца
- 3 ст. ложки виноградного уксуса
- сахарная пудра – по вкусу

В 1 стакан сахара вмешайте виноградный уксус и прокипятите до полного растворения сахара. У слив удалите косточки, нарежьте мякоть на 8 частей и осторожно добавьте к кипящей смеси из сахара и уксуса. Полученную начинку перемешайте и снимите с огня.

Взбейте яйца с оставшимся сахаром до увеличения массы в 2,5–3 раза. Листы лаваша уложите друг на друга и обильно смажьте смесью из яиц и сахара. Затем равномерно распределите начинку, сверните рулетом, подвернув края вовнутрь. Запекайте в духовке 20–25 минут при температуре 160–170 °C. Готовый штрудель посыпьте сахарной пудрой.

Быстрый штрудель с грушами, грецкими орехами и апельсинной цедрой «Корфу»

- 1 лист лаваша
- 3 крупные твердые груши
- 1/3 стакана мелко нарубленных грецких орехов
- тертая цедра 1 апельсина
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка свежих белых хлебных крошек
- 3 ст. ложки сахара
- 50 г замороженного сливочного масла
- 1 ст. ложка растопленного сливочного масла
- растительное масло – для смазывания противня

Груши очистите от кожуры, сердцевины и мелко нарежьте. Посыпьте сахаром, отложив половину столовой ложки, и тертой апельсинной цедрой. Добавьте орехи и тщательно перемешайте полученную начинку.

Яйцо слегка взбейте с отложенным сахаром и полученной смесью смажьте лист лаваша. Замороженное сливочное масло быстро натрите на крупной терке и равномерно распределите на листе лаваша. Затем посыпьте хлебными крошками.

Поверх тонким слоем разложите начинку, немного отступив от края лаваша. Края подверните, чтобы начинка не вытекла, и легкими движениями сверните рулетом, оставив внутри воздух.

Рулет положите швом на смазанный растительным маслом противень и максимально быстро смажьте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке 10 минут при температуре 200 °С. Готовый штрудель немного остудите и срежьте подвернутые края. Подавайте немедленно.

Торт из слоеного теста со сливками, сгущенным молоком и сливочным маслом «Быстрая победа Наполеона»

- 500 г слоеного теста
- 1 банка сгущенного молока
- 200 мл сливок
- 200 г сливочного масла

Размороженное тесто тонко раскатайте и нарежьте квадратами. Выпекайте в духовке по 10 минут каждый при температуре 230–250 °C, затем снизьте температуру до 190–200 °C и продолжайте выпекать, пока коржи не подрумянятся.

Остывшие коржи смажьте кремом и уложите один на другой. Верх торта посыпьте крошкой от коржей и оставьте при комнатной температуре на ночь для пропитки.

Для крема взбейте миксером сливочное масло, сгущенное молоко и сливки.

Ватрушки из дрожжевого теста с морковно-лимонной начинкой «Тверские»

• 1 кг дрожжевого теста
• 2 яйца – для смазывания ватрушек

Для начинки:
• 5 шт. моркови цедра
• 1 лимона 1 яйцо
• 100 г сметаны
• 100 г сахара
• 1 ст. ложка муки соль – по вкусу

Из теста сделайте шарики весом 50 г, дайте немного расстояться и раскатайте в круглые лепешки диаметром 10 см. Затем положите на противень, смазанный растительным маслом, и через 10–15 минут сделайте в лепешках широкое углубление. Положите в него начинку и смажьте взбитыми яйцами. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки к припущенной измельченной моркови добавьте сахар, лимонную цедру, соль, яйцо, сметану, муку и все тщательно перемешайте.

Открытый пирог из дрожжевого слоеного теста с бананами, яблоками, черносливом и грецкими орехами «Маврикий»

- 400 г дрожжевого слоеного теста
- 2 банана
- 2 яблока
- ¾ стакана измельченного чернослива
- ¾ стакана рубленых грецких орехов

Размороженное тесто уложите, не раскатывая, в форму, выстланную бумагой для выпечки. Бананы очистите от кожуры и нарежьте кусочками. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте ломтиками.

Смешайте бананы, яблоки, чернослив и грецкие орехи. Полученную начинку уложите поверх теста и дайте пирогу расстояться в течение 15 минут. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Жареные конвертики с яблоками, лимонным соком и ванилью «Макарьевские»

- 1 лист лаваша
- 3 яблока
- сок ½ лимона
- 6 ч. ложек сахара
- ванилин и растительное масло – по вкусу

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, натрите на крупной терке и отцедите сок. Добавьте сок половины лимона, сахар, ванилин и тщательно перемешайте полученную начинку.

Лист лаваша разрежьте на 8 прямоугольников и на середину каждого из них положите начинку. Сверните конвертиками и обжарьте на растительном масле, сначала уложив швом вниз, с обеих сторон.

Пирог из дрожжевого теста с корицей «Слободской»

- 1 кг дрожжевого теста 200 г сахара
- 1 яйцо – для смазывания пирога
- сливочное масло – для смазывания пирога
- растительное масло – для смазывания противня
- молотая корица – по вкусу

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и положите на противень, смазанный растительным маслом. Дайте расстояться 5-10 минут, смажьте взбитым яйцом и равномерно посыпьте сахарным песком, смешанным с корицей.

Затем по всей поверхности пирога сделайте пальцами небольшие углубления, сбрызните растопленным теплым сливочным маслом и дайте еще раз расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 210–220 °С. Готовый остывший пирог разрежьте на квадратные куски.

Пирог с кремом из творога, моркови, яблок и лимонного сока «Завтрак капризули»

- 3 листа лаваша
- 200 г творога
- 500 г моркови
- 1 яблоко сок
- ½ лимона
- 3 яйца
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки растительного масла и немного – для смазывания формы

Морковь и яблоко натрите на крупной терке по отдельности. С яблочной массы слегка отцедите сок, сохранив его. Морковь смешайте с яблочным соком, добавьте растительное масло и потушите до мягкости.

Лимонный сок смешайте с тертым яблоком. Отделите белки от желтков. Желтки добавьте к творогу и тщательно взбейте полученную массу (можно с помощью блендера). Затем добавьте тушеную морковь и яблоко. Полученный крем тщательно взбейте до получения однородной массы. Белки взбейте в крепкую пену с сахаром, отложите 2 ст. ложки, остальное осторожно введите в крем.

Каждый лист лаваша смажьте кремом и один из них уложите в слегка смазанную растительным маслом форму. Соберите его по краям складками в произвольном порядке. Поверх положите второй лист, уложив его концы вовнутрь. Так же, как и второй, положите третий лист лаваша и накройте все свисающими концами первого листа.

Запекайте в духовке 15 минут при температуре 200 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С и запекайте еще 15 минут. Подавайте пирог остывшим, посыпав сахарной пудрой.

Пирог из дрожжевого теста с мучной крошкой «Хаврошечкин»

• 1 кг дрожжевого теста
• 1 яйцо – для смазывания пирога

Для мучной крошки:
• 200 г муки
• 100 г сахара
• 1 желток
• 100 г сливочного масла
• ванильная пудра – по вкусу

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см и положите на противень, смазанный растительным маслом. Поверхность пласта смажьте взбитым яйцом, посыпьте мучной крошкой и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 210–230 °С. Остывший пирог разрежьте на порционные куски.

Для мучной крошки сливочное масло, сахар, муку, желток и ванильную пудру тщательно разотрите и протрите через сито.

Жареные рулеты с творогом, изюмом, сметаной, ванилью, сахарной пудрой и медом «Блинчики для ленивых»

- 2 листа лаваша
- 300 г творога
- 100 г изюма
- 1 ст. ложка сметаны 20 %-ной жирности
- 1 яйцо
- 2 желтка
- 1 ст. ложка жидкого меда
- 1 пакетик ванильного сахара
- 2 ст. ложки сахара
- сливочное масло и сахарная пудра – по вкусу

Творог смешайте с ванилином, сахаром, изюмом и желтками. Взбейте яйцо, сметану, мед и смажьте половиной полученной смеси листы лаваша. Затем равномерно распределите подготовленный творог.

Сверните все рулетами с короткой стороны листов лаваша, по мере сворачивания промазывая поверхность оставшейся смесью. Обжарьте рулеты на сливочном масле до золотистого цвета. Подавайте, полив сметаной и посыпав сахарной пудрой.

Рулет из дрожжевого теста с маком «Никольский»

• 1 кг дрожжевого теста
• 1 яйцо – для смазывания рулета

Для начинки:
• 200 г мака
• 75 г сахара или меда
• 1 яйцо

Тесто раскатайте в прямоугольные пласты толщиной 5 мм и равномерно распределите начинку. Сверните рулетами и поместите на противень швом вниз. Дайте расстояться, смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 25–30 минут при температуре 210–220 °С.

Для начинки в кипящую воду насыпьте мак, доведите до кипения, откиньте мак на мелкое сито и смешайте с сахаром (медом). Пропустите все 2–3 раза через мясорубку с мелкой решеткой и смешайте с яйцом.

Пирог из слоеного теста с молочно-рисовым кремом «Бельгийский пудинг»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 1/3 стакана риса
- 1 л молока
- 1 яйцо
- 5 желтков
- 50 г крахмала
- ¾ стакана сахара

Для крема вскипятите 500 мл молока. Желтки разотрите добела с половиной стакана сахара, добавьте крахмал и все тщательно перемешайте. Полученную массу положите в молоко и прокипятите полученный крем, постоянно помешивая, в течение 1 минуты.

Из оставшихся молока и сахара сварите рисовую кашу, держа ее на слабом огне 30 минут. В готовую немного остывшую кашу добавьте яйцо и крем. Слоеное тесто уложите в форму и поверх разложите смесь из крема и каши. Выпекайте в духовке 30 минут при температуре 200 ˚С.

Пирог с творогом, яблоками, сметаной и ванилью в сладкой заливке «Курбатовский»

- 2 листа лаваша
- 100 г творога
- 2 яблока
- 1 стакан муки
- 1 стакан сметаны
- ½ стакана кефира
- 3 яйца
- 1 щепотка ванилина
- ½ стакана сахара

Кефир взбейте с 2 яйцами и полученной смесью пропитайте листы лаваша. Один из них уложите в форму так, чтобы его концы свисали. Поверх разложите очищенные от кожуры, сердцевины и нарезанные ломтиками яблоки. Затем разложите творог, накройте вторым листом лаваша и подверните края так, чтобы получился закрытый пирог.

Сметану смешайте с сахаром, ванилином, оставшимся яйцом и мукой. Полученную массу тщательно взбейте и залейте ею содержимое формы. Запекайте в духовке 40–50 минут при средней температуре.

Булочки из слоеного теста с вишневым вареньем «Волынские»

- 500 г слоеного теста
- 300 г густого вишневого варенья

Тесто раскатайте в пласт, двигая скалку крест-накрест, и нарежьте квадратиками. На каждый из них положите немного вишневого варенья и тщательно защипните края. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Пирожки из слоеного теста с шоколадно-ореховой пастой, малиновым вареньем и сахарной пудрой по-французски «Авиньонские»

- 500 г слоеного теста
- 6 ст. ложек готовой шоколадно-ореховой пасты
- 3 ст. ложки малинового варенья
- 1 яйцо
- сахарная пудра – по вкусу

Разверните листы слоеного теста на слегка посыпанной мукой поверхности. Разрежьте каждый лист на 3 части вдоль линий сложения. Раскатайте каждую полоску теста примерно до 50 см в длину и разрежьте на 3 части.

Положите немного шоколадно-ореховой пасты на половину каждого полученного прямоугольника, отступив от края на 1,5 см. Поверх шоколадно-ореховой пасты уложите половину чайной ложки малинового варенья. Смажьте края теста взбитым яйцом и накройте свободной половиной теста, тщательно прижав края. По верху каждого пирожка сделайте 5 надрезов острым ножом.

Подготовленные пирожки уложите на противень на расстоянии 7 см друг от друга. Выпекайте в духовке около 20 минут до золотистого цвета при температуре 200 ˚С. Остывшие пирожки посыпьте сахарной пудрой.

Рулет с яблоками, изюмом, курагой, черносливом, сушеной вишней, ванилью и корицей «Мантуровский»

- 2 листа лаваша
- 1 яблоко
- 50 г изюма
- 50 г кураги
- 50 г сушеной вишни
- 50 г чернослива
- 70 г сливочного масла
- 2 ст. ложки сахара
- корица – на кончике ножа
- ванилин – по вкусу

Сухофрукты замочите в горячей воде на 7-10 минут, затем откиньте на дуршлаг и нарежьте небольшими кусочками (кроме изюма и вишни). Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте небольшими кубиками. Подготовленные яблоки потушите 2–3 минуты на сливочном масле (оставив немного масла для смазывания рулета), добавив сахар. Затем положите к яблокам сухофрукты, перемешайте и потушите все еще 2–3 минуты.

Один лист лаваша положите на противень, выстланный бумагой для выпечки. Слегка смажьте сливочным маслом и накройте вторым листом лаваша. Уложите начинку и сверните рулетом, подвернув края. Запекайте в духовке 10–12 минут при средней температуре.

Корзиночки из слоеного теста с ванильным кремом «Португальские»

• 500 г слоеного теста

Для крема:
• 6 желтков
• 1 стакан сахара
• 1 стакан молока
• 3 ст. ложки крахмала
• ½ стручка ванили
• растительное масло – для смазывания формочек

Слегка смажьте растительным маслом 12 формочек и уложите в них кусочки слоеного теста. Заполните кремом подготовленные формочки. Выпекайте в духовке около 20 минут при температуре 190 °С до тех пор, пока тесто не станет золотисто-коричневого цвета и начинка не подрумянится.

Для крема в кастрюле смешайте молоко, крахмал, сахар и ваниль. Поварите все на слабом огне, постоянно помешивая, пока смесь не загустеет. В миску среднего размера положите желтки. Добавляя небольшими порциями половину стакана горячей молочной смеси, венчиком медленно вбейте ее в желтки.

Постоянно помешивая, небольшими порциями добавьте смесь с желтками в оставшуюся молочную смесь. Поварите все, энергично помешивая, около 5 минут до загустения и извлеките из полученного крема стручок ванили.

Жареные конвертики с творогом и сахаром «Ртищевские»

- 2 листа лаваша
- 400 г творога
- 1 яйцо
- 4–5 ст. ложек сахара
- растительное масло – по вкусу

Яйцо взбейте, добавьте сахар и тщательно смешайте с творогом. Листы лаваша разрежьте на прямоугольники и на каждый уложите подготовленный творог. Сверните конвертиками и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до образования золотистой корочки.

Яблоки в слоеном тесте с корицей под сливочно-ванильным соусом «Екатерининские»

- 500 г слоеного теста
- 4 яблока
- 1 стакан сахара 1 стакан воды
- 100 г сливочного масла
- 2 ч. ложки ванильного экстракта или ванильного сахара
- ½ ч. ложки молотой корицы

Яблоки очистите от кожуры, разрежьте пополам и удалите сердцевину. Смажьте растопленным сливочным маслом форму для выпечки размером 20Х30 см. Разделите тесто на 8 частей, в каждую из них поместите половину яблока, защипните края и положите швом вниз в форму.

Залейте все соусом и посыпьте корицей. Выпекайте в духовке 35–40 минут до золотистого цвета при температуре 180 °С. Подавайте блюдо горячим.

Для соуса смешайте сахар, воду, растопленное сливочное масло и ванильный экстракт (ванильный сахар).

Рулет из дрожжевого теста с корицей и изюмом «Демьянинский»

- 500 г дрожжевого теста
- 150 г сахара
- молотая корица и изюм – по вкусу

Тесто раскатайте в пласты толщиной 5 мм, посыпьте сахаром, молотой корицей, изюмом и сверните рулетами. Положите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–200 °C.

Жареные конвертики с творожной массой и печеной тыквой «Тетюшинские»

- 1 лист лаваша
- 300 г творожной массы с курагой
- 200 г печеной тыквы
- оливковое масло – по вкусу

Печеную тыкву нарежьте небольшими кусочками. Творожную массу разомните вилкой. Лист лаваша нарежьте квадратами, в центр каждого уложите творожную массу, затем кусочки тыквы и поверх них творожную массу. Сверните конвертиками, смачивая края водой. Обжарьте на оливковом масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Пирожные из слоеного теста с ягодами и белковым кремом «Зуевские»

- 2 листа слоеного теста
- 100 г любых ягод (клубники, черники и т. п.)
- 4 белка
- 200 г сахара
- 3 ст. ложки сахарной пудры

Замороженное тесто подержите 20–30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте. Вырежьте формочкой для печенья фигурки (или стаканом кружки) и уложите на противень. Выпекайте 10–12 минут до зарумянивания при температуре 180 ˚С.

Затем извлеките пирожные из духовки и разрежьте вдоль пополам. Наполните одну половинку пирожного белковым кремом, положите кусочек клубники (несколько ягод черники и т. п.) и накройте второй половинкой. Подготовленные пирожные посыпьте сахарной пудрой.

Для крема белки поместите в огнеупорную посуду и поставьте на водяную баню. Добавляя сахар небольшими порциями, взбивайте белки миксером 10–15 минут, перемещая миксер по кругу, чтобы белки равномерно заварились.

Пирог с кремом из варенья и йогурта «Эксперимент»

- 3 листа лаваша
- 150 г любого варенья
- 370–380 г сладкого йогурта
- 3 яйца

Отделите белки от желтков. Белки взбейте в крепкую пену и, продолжая взбивать, постепенно добавляйте по 1 ч. ложке варенье. Полученный крем перемешайте. Йогурт смешайте с желтками. Один лист лаваша уложите в выстланную бумагой для выпечки форму и поверх разложите часть крема.

Второй лист лаваша нарвите кусочками, смочите их в смеси из йогурта и желтков и положите поверх крема. Залейте оставшимся кремом, накройте все третьим листом лаваша и смажьте оставшейся смесью. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 240 °С. Остывший пирог нарежьте порционными кусками.

Лепешки из дрожжевого теста с топленым маслом, ванилью и сахарной пудрой «Карабахская кята»

• 500 г дрожжевого теста
• 1 яйцо – для смазывания лепешек
• растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:
• 300 г муки
• 100 г сахарной пудры
• 120 г топленого масла
• ванилин – по вкусу

Тесто разделите на куски весом 250 г, придайте им форму шара и через 5–8 минут раскатайте в круглые лепешки толщиной 5–6 мм. На каждую лепешку положите часть начинки и соедините края над начинкой. Снова раскатайте тесто скалкой, сохраняя форму лепешки толщиной 1,5–2 см.

Положите швом вниз на противень, смазанный растительным маслом, и дайте расстояться. Затем смажьте взбитым яйцом и наколите в нескольких местах вилкой. Выпекайте в духовке 30–35 минут при температуре 200–220 ˚С.

Для начинки топленое масло охладите до 10 ˚С, затем разотрите его в течение 12–15 минут, положите ванилин, сахарную пудру и все перемешайте до получения однородной массы. Добавьте муку и снова все перемешайте в течение 7-10 минут.

Спиральки из слоеного теста с коричневым сахаром и корицей «Корильяно»

- 300 г слоеного теста
- 1 яйцо
- 5 ст. ложек коричневого сахара
- 2 ч. ложки корицы

Замороженное тесто подержите около 30 минут при комнатной температуре, не вынимая из упаковки, чтобы тесто не высохло, затем слегка раскатайте. Яйцо взбейте с 1 ст. ложкой воды и полученной смесью смажьте пласты теста. Затем нарежьте его полосками 2 см шириной и 10 см длиной.

Смешайте сахар с корицей и в полученной смеси обваляйте каждую полоску теста. Придайте им форму спиралек, уложите на противень, слегка прижав к противню края спиралек, чтобы они не разворачивались. Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 180 °C.

Трубочки из дрожжевого теста с абрикосовым пюре «Шамахинские мютаки»

- 500 г дрожжевого теста
- сливочное масло – для смазывания теста
- сахарная пудра – по вкусу

Для начинки:
- 100 г абрикосового пюре
- 2 ст. ложки сахара

Тесто раскатайте в пласт толщиной 4–5 мм и смажьте растопленным сливочным маслом. Затем разрежьте на кусочки в форме клина весом по 30–32 г. На каждый из них положите по 1 ч. ложке абрикосовой начинки и, начиная с широкого конца клина, где помещена начинка, заверните тесто, придавая ему форму трубочки. Затем ее концы слегка растяните.

Уложите на сухой противень и смажьте растопленным сливочным маслом. Выпекайте в духовке 10–15 минут до светло-коричневого цвета при температуре 190–200 °С. Остывшие трубочки посыпьте сахарной пудрой.

Для начинки абрикосовое пюре поварите с сахаром до загустения и охладите.

Запеченный рулет с миндалем, фундуком, черносливом, сметаной и медом «Бурасовский»

- 2 листа лаваша
- 300 г чернослива
- 100 г фундука
- 100 г миндаля
- 150 г сметаны
- 2 ст. ложки меда
- сметана – по вкусу

Чернослив и орехи измельчите в блендере до получения кусочков. Листы лаваша смажьте медом и поверх разложите смесь из орехов и чернослива. Слегка полейте сметаной и сверните рулетами. Запекайте в духовке 15–20 минут при температуре 200 ˚С.

Ромбики из дрожжевого теста с орехами, медом и кардамоном «Слоеная пахлава»

• 800 г дрожжевого теста
• растительное масло – для смазывания противня

Для начинки:
• 150 г любых орехов
• 100 г меда
• 150 г сахара
• 1 желток
• 150 г сливочного масла
• кардамон – по вкусу

Тесто раскатайте пластами толщиной 1,5–2 мм. На противень, смазанный растительным маслом, положите пласт теста и смажьте его растопленным сливочным маслом. Накройте вторым пластом теста и смажьте его растопленным сливочным маслом.

На противень поместите от 14 до 18 слоев теста, через каждые 2 слоя теста положите слой ореховой начинки за исключением первых трех слоев теста, которые только смажьте маслом.

Перед выпечкой пахлаву смажьте желтком и надрежьте на кусочки в виде ромбов весом по 80-100 г, оставляя целым нижний слой теста. Выпекайте в духовке 10–12 минут при температуре 175–180 ˚С. Затем извлеките из духовки, залейте по линиям надреза растопленным сливочным маслом и снова выпекайте в духовке 20–25 минут до темно-коричневого цвета. Готовую пахлаву залейте по линиям надреза подогретым медом.

Для начинки орехи измельчите, добавьте сахар, мелко натертый кардамон и тщательно перемешайте.

Творожный пирог с изюмом, черносливом, курагой и какао «Новогодний»

- 3 листа лаваша
- 750 г нежирного творога
- 100 г изюма
- 100 г чернослива
- 100 г кураги
- 200 г сметаны и 4 ст. ложки – для смазывания пирога
- 100 г сахара
- 3 яйца
- 2 ст. ложки муки
- 1 ст. ложка какао
- растительное масло – для смазывания формы

Творог пропустите через мясорубку, добавьте яйца, взбитые с сахаром и сметаной, и всыпьте муку. Полученную массу тщательно перемешайте и разделите на 2 части. В одну часть добавьте какао, в другую – замоченный и отжатый изюм, нарезанные кусочками курагу и чернослив.

Форму смажьте растительным маслом и уложите один лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх равномерно разложите половину смеси из творога и сухофруктов. Второй и третий листы лаваша нарежьте так, чтобы ими можно было накрыть начинку, и одним куском накройте начинку.

Поверх равномерно разложите смесь из творога и какао и накройте куском лаваша. Затем разложите оставшуюся смесь из творога и сухофруктов, накройте куском лаваша и смажьте все 2 ст. ложками сметаны. Заверните свисающие концы нижнего листа лаваша так, чтобы получился закрытый пирог, немного прижмите их и смажьте оставшейся сметаной. Накройте все фольгой так, чтобы она не касалась пирога.

Выпекайте в духовке 35–40 минут при температуре 200 ˚С, затем уменьшите температуру до 180 ˚С, снимите фольгу и выпекайте еще 20–25 минут до зарумянивания.

Булочки из дрожжевого теста в формочках с сиропом и глазурью «Маленькие ромовые бабы»

• 500 г дрожжевого теста
• растительное масло – для смазывания формочек

Для сиропа:
• 1 ст. ложка сахара
• 1 ст. ложка воды
• 1 ст. ложка рома

Для глазури:
• 100 г сахара
• *1/3* стакана воды
• лимонная кислота – на кончике ножа ванильная сахарная пудра – по вкусу

Уложите куски теста весом 80 г в формочки, смазанные растительным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 200–220 ˚С. Готовые изделия охладите в течение 6-10 часов, затем поместите узким концом в сироп и, когда они пропитаются, полейте глазурью, подогретой до 40 ˚С.

Для сиропа в кипяченую воду положите сахар и доведите до кипения. Затем снимите пену, охладите до комнатной температуры и добавьте ром.

Для глазури смешайте сахар с водой и после полного растворения сахара доведите до кипения. Отодвиньте емкость на край плиты и тщательно удалите пену. Затем верх внутренних стенок емкости протрите чистой мокрой тканью, накройте емкость и поставьте на сильный огонь.

Когда температура сиропа достигнет 110 ˚С, добавьте лимонную кислоту и поварите до загустения. Затем быстро охладите сироп и взбивайте 10–15 минут до белого цвета. Комки глазури разотрите, массу плотно уложите в посуду, сбрызнув водой и накрыв салфеткой, и оставьте на 12–24 часа при комнатной температуре. Перед тем как полить изделия, разогрейте глазурь до консистенции сметаны, помешивая.

Пирог с творогом, яблоками, ванилью и сахарной пудрой «Августовский»

- 3 листа лаваша
- 400 г творога
- 1 яблоко
- 100 г сметаны и 1 ст. ложка – для смазывания пирога
- *2 / 3* стакана сахара и 2 ст. ложки – для посыпки яблок
- 1 яйцо
- 2 ст. ложки муки
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- сахарная пудра – для посыпки *2*ст. ложки сливочного масла

Творог разотрите с сахаром, сметаной и ванильным сахаром. Взбейте яйцо, чуть больше половины добавьте в творожную массу, остальное оставьте для смазывания пирога. Яблоко очистите от кожуры, сердцевины и нарежьте тонкими ломтиками.

Форму выстелите бумагой для выпечки и уложите 1 лист лаваша так, чтобы его края свисали. Поверх положите кусок лаваша, вырезанный по размеру формы. Равномерно распределите половину творожной массы и накройте ее куском лаваша тоже по размеру формы. Посыпьте его 1 ст. ложкой муки, поверх разложите ломтики яблок, посыпьте их сахаром и затем вновь мукой.

Накройте все третьим куском лаваша, вырезанным по размеру формы. Затем разложите оставшуюся творожную массу и накройте ее краями нижнего листа лаваша.

Остаток яйца смешайте с 1 ст. ложкой сметаны и полученной смесью смажьте верхний лист лаваша. Запекайте в духовке 30–35 минут при температуре 180 °С. Готовый горячий пирог смажьте сливочным маслом. Немного остывший пирог извлеките из формы и посыпьте сахарной пудрой.

Кольца из дрожжевого теста с консервированными фруктами и курагой «Саварен с мармеладом»

• 1 кг дрожжевого теста
• сливочное масло – для смазывания форм
• консервированные фрукты – по вкусу

Для сиропа:
• 300 г сахара
• 2 стакана сиропа из-под консервированных фруктов
• 2 ст. ложки вина
• 1 стакан воды

Для мармелада:
• 200 г кураги
• 300 г сахара
• 3 стакана воды

Поместите небольшие куски теста в кольцеобразные формы, смазанные сливочным маслом, и дайте расстояться. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 230–240 °С. Затем охладите, чтобы структура мякиша окрепла, и не раньше чем через 6 часов пропитайте охлажденным сиропом и покройте мармеладом. Готовый саварен поместите на тарелку и в середину положите консервированные фрукты.

Для сиропа в кипяченую воду положите сахар, добавьте сироп из-под консервированных фруктов и доведите до кипения. Затем снимите пену, охладите до комнатной температуры и влейте вино.

Для мармелада разварите в воде курагу, протрите через сито и поварите с сахаром до тех пор, пока температура массы не достигнет 110 °С.

Пирог с курагой под сметанным соусом «Строгановский»

- 2 листа лаваша 400 г кураги
- 500 г сметаны *2*яйца
- ½ стакана сахара
- 1 ст. ложка муки

Курагу замочите в горячей воде, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подготовленную курагу нарежьте кусочками. Яйца взбейте со сметаной, мукой, сахаром и тщательно перемешайте полученную смесь.

Один лист лаваша разрежьте пополам, одну половину смажьте 2–3 ст. ложки смеси и уложите в форму диаметром 20–22 см так, чтобы лаваш повторил контуры формы. Поверх положите второй (целый) лист лаваша, ничем не смазанный. Разложите курагу и залейте ее смесью, оставив половину стакана смеси.

На начинку загните один край второго листа лаваша и смажьте его половиной оставшейся смеси. Затем загните другой край и смажьте его остатком смеси. Форму накройте фольгой. Запекайте в духовке 30 минут при температуре 220 °С. Затем фольгу снимите и продолжайте запекать пирог до зарумянивания.

Хворост из дрожжевого теста с сахарной пудрой «Хвалебный»

- 1 кг дрожжевого теста
- 200 г сахарной пудры
- растительное масло – для фритюра

Тесто раскатайте в пласт толщиной 1 мм и нарежьте ромбами. В середине каждого сделайте прорезь и протяните через нее один конец ромба. В узкую глубокую форму налейте растительное масло и нагрейте его.

Подготовленные ромбы обжарьте с обеих сторон до светло-желтого цвета. Готовый хворост положите на сито. Когда масло стечет и хворост остынет, посыпьте его сахарной пудрой и положите на блюдо, покрытое бумажной салфеткой.

Ананасы в слоеном тесте с корицей и сахаром «Хризантемы»

- 250 г слоеного теста (1 лист)
- 1 банка консервированных ананасов кольцами
- сахар и корица – по вкусу

Слейте сироп из банки, кольца ананасов положите на бумажное полотенце и немного подсушите. Тесто раскатайте и нарежьте полосками шириной около 1 см.

Полученными полосками обмотайте кольца ананаса, пропуская тесто через отверстие. Подготовленные кольца немного посыпьте сахаром, смешанным с корицей. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Десертный рулет с ананасами и творогом «И к чаю, и к кофе»

- 1 лист лаваша
- 300 г мягкого творога
- 1 небольшая банка консервированных ананасов кусочками
- сахар – по желанию

Ананасы откиньте на дуршлаг и дайте стечь жидкости. Затем смешайте с творогом и по желанию добавьте сахар. Полученную начинку тщательно перемешайте, равномерно распределите на листе лаваша и сверните рулетом. Подавайте, нарезав ломтиками.

Вареники во фритюре из дрожжевого теста с вареньем «Левашники»

• 1 кг дрожжевого теста
• 200 г любого густого варенья
• топленое сливочное или оливковое рафинированное масло – для фритюра

Очень крутое тесто раскатайте и вырежьте из него кружки, как для вареников. Положите на каждый кружок теста половину чайной ложки варенья и тщательно защипните края. Наколите каждый левашник вилкой и обжарьте во фритюре до золотистого цвета.

Запеченный рулет с тыквой, сливочным маслом и сахаром «Юрьевский»

- 1 лист лаваша
- 300 г тыквы
- сахар и сливочное масло – по вкусу

Тыкву натрите на крупной терке и равномерно распределите ее на листе лаваша. Поверх разложите небольшие кусочки сливочного масла и посыпьте сахаром. Сверните все рулетом и уложите на смазанный сливочным маслом противень. Запекайте в духовке 20–30 минут при средней температуре до зарумянивания. Готовый рулет смажьте сливочным маслом.

Приложение
Домашний лаваш, чипсы и корзиночки

Простой лаваш из дрожжевого теста

- 1 кг муки
- 1 ч. ложка дрожжей
- 500 мл воды
- соль – по вкусу

Из муки, воды, дрожжей и соли замесите тесто и дайте ему подойти (если тесто очень плотное, добавьте воды до получения мягкого теста). Сделайте из теста маленькие шарики, накройте их полотенцем и оставьте для расстойки на 20–30 минут. Затем шарики раскатайте в тонкие лепешки и, перекидывая их с руки на руку, растяните еще как можно тоньше.

Каждую подготовленную лепешку уложите на нагретый металлический противень. Выпекайте в духовке при средней температуре до готовности с обеих сторон.

Лаваш на кисломолочной основе

- 1 стакан кефира, простокваши или сыворотки
- мука – для легко раскатывающегося теста
- 1 ч. ложка соды
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка соли

Из муки, кефира, соды, соли и растительного масла замесите тесто и поместите его на 30 минут в теплое место. Затем разделите тесто на части и раскатайте их в пласты толщиной 1 мм. Выпекайте на сухой сковороде на сильном огне по 5-10 секунд с каждой стороны.

Лаваш со сливочным маслом, белками и кунжутом

- 2½ стакана муки
- 3 белка
- 2 ст. ложки семян кунжута
- $^{2}/_{3}$стакана воды
- 30 г сливочного масла
- 1 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложки соли

Смешайте муку, сахар и соль. Добавьте воду, 1 белок и растопленное масло. Полученную массу тщательно перемешайте, чтобы получилось крутое тесто. Вымешивайте около 5 минут, пока тесто не станет однородным.

Разделите тесто на 10 частей и придайте им форму шариков. Раскатайте каждый шарик на слегка посыпанной мукой поверхности в пласт толщиной 1 мм. Каждый пласт уложите на сухой противень, смажьте оставшимися взбитыми белками и посыпьте семенами кунжута.

Выпекайте в духовке в течение 10–12 минут при температуре 200 °C до золотистого цвета. Такой лаваш при остывании быстро высыхает и становится ломким.

Очень простой лаваш

- 2–2½ стакана муки
- ½ стакана воды
- 1 яйцо
- ½ ч. ложки соли

Яйцо взбейте с солью, влейте воду, перемешайте и всыпьте 2 стакана муки. Все тщательно перемешайте и добавьте муки до получения крутого, как на пельмени, теста. Полученное тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Разделите тесто на кусочки и придайте им форму яйца. Каждый кусочек очень тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности. Выпекайте на сухой сковороде по 1–2 минуты с каждой стороны или в духовке при средней температуре. Готовый лаваш поместите на 5–7 минут в пакет. Храните обязательно в пакете, поскольку лаваш быстро черствеет.

Лаваш-тортилья из кефирного теста

- 2½ стакана муки
- 1 стакан кефира
- 1 ч. ложка соды
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ч. ложка соли

Кефир немного подогрейте до комнатной температуры (не перегрейте!). Добавьте просеянную через сито муку, соду, растительное масло, соль и замесите не прилипающее к рукам тесто (при необходимости добавьте немного муки). Полученное тесто накройте полотенцем и поместите на 30 минут в теплое место.

Спустя это время тесто обомните, разделите на кусочки и каждый из них раскатайте в небольшую лепешку толщиной 1 мм. Выпекайте на сухой сковороде по 5 секунд с каждой стороны на сильном огне. Если вы раскатали лепешку недостаточно тонко, выпекайте еще 5-10 секунд.

Томатный лаваш с красным перцем

- 500 г муки
- 1 стакан томатного сока
- 10 г дрожжей
- 1 яйцо или молоко – для смазывания
- любые специи, красный молотый перец и соль – по вкусу

Томатный сок посолите, поперчите и добавьте специи. Если сок очень густой, немного разбавьте его водой. В полученную смесь добавьте дрожжи и все тщательно перемешайте до растворения дрожжей. Затем всыпьте муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто обомните, разделите на небольшие части и еще раз поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время подготовленное тесто тонко раскатайте на посыпанной мукой поверхности, смажьте взбитым яйцом или слегка смочите молоком. Выпекайте на сухой разогретой сковороде по 30 секунд с каждой стороны.

Армянский лаваш

- 500 г муки
- 20 г дрожжей
- 1 стакан воды
- 50 г сливочного масла
- соль – по вкусу

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, размягченное сливочное масло, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Из подошедшего теста сделайте небольшие шарики диаметром 5–6 см и еще раз поместите их в теплое место. Затем каждый шарик раскатайте в пласт толщиной 1–2 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Не выпекайте до золотистого цвета! Готовые листы лаваша уложите между влажными полотенцами.

Лавашики

- 500 г муки
- 1 стакан кипятка
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 2 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки сливочного масла
- ½ ч. ложки соли

Смешайте половину стакана муки с солью и, интенсивно помешивая, чтобы не было комочков, влейте кипяток. Добавьте растительное и сливочное масло и все тщательно перемешайте. Когда полученная масса будет слегка теплой, добавьте яйцо и все перемешайте.

Смешайте разрыхлитель с мукой, добавьте к массе, замесите мягкое тесто, скатайте его в колбаску и накройте ее полотенцем. Отрезая от колбаски кусочки, раскатайте их в круглые небольшие лепешки толщиной около 1 мм.

Выпекайте на раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.) Готовые листы лаваша сбрызните водой и уложите между влажными полотенцами.

Сырный лаваш

- 1 стакан муки
- 80 г твердого тертого сыра
- 10 г дрожжей
- ½ стакана воды
- 1 ч. ложка сахара
- 50 г сливочного масла
- ½ ч. ложки соли

Дрожжи разведите в теплой воде, добавьте соль, сахар, размягченное сливочное масло, сыр, муку, замесите тесто и поместите его в теплое место. Подошедшее тесто разделите на небольшие кусочки, накройте салфеткой и поместите на 10 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте кусочки в лепешки толщиной 2–3 мм. Выпекайте на сухой раскаленной сковороде по 10–15 секунд с каждой стороны на сильном огне. (Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее.)

Кунжутный лаваш

- 500 г муки
- 15 г дрожжей
- 1 стакан воды
- 1 ч. ложка сахара
- 50 г сливочного масла
- семена кунжута и соль – по вкусу

Растворите дрожжи в чуть теплой воде, добавьте сахар, соль, муку и размягченное сливочное масло. Полученное тесто тщательно перемешайте и поместите в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2 раза, сделайте из него небольшие шарики, накройте их салфеткой и еще раз поместите на 10–15 минут в теплое место.

Спустя это время раскатайте шарики в пласты толщиной 1–2 мм, посыпьте семенами кунжута и еще раз раскатайте. Выпекайте около 30 секунд на сухой сковороде со стороны с кунжутом. Как только лепешка побелеет и на ней появятся пузырьки, переверните ее и выпекайте 20 секунд с другой стороны. Не пересушите!

Индийский лаваш наан с чесноком

- 3½-4½ стакана муки
- 2 ч. ложки сухих дрожжей (7-граммовый пакетик)
- 1 стакан теплой воды
- 3 ст. ложки молока
- 1 яйцо
- 2 зубчика чеснока
- ¼ стакана сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 ч. ложка соли

В большой миске растворите дрожжи в теплой воде, добавьте 1 ст. ложку сахара и оставьте примерно на 10 минут, пока смесь не запенится. Подготовленные дрожжи смешайте с сахаром, молоком, взбитым яйцом и солью. Всыпьте столько муки, сколько потребуется для мягкого теста. Вымешивайте 6–8 минут на слегка посыпанной мукой поверхности до получения однородного теста.

Положите тесто в миску, тщательно смазанную растопленным сливочным маслом (оставив немного масла для смазывания лепешек и решетки гриля) и накройте влажной тканью. Поместите в теплое место примерно на 1 час до тех пор, пока тесто не удвоится в объеме.

Затем добавьте в тесто пропущенный через пресс чеснок и перемешайте. Отщипните кусочки теста размером с грецкий орех, скатайте в шарики и поместите на противень. Накройте тканью и дайте подняться до тех пор, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза (около 30 минут).

Рядом с грилем, разогретым до средней температуры, раскатайте шарик теста в тонкий круглый пласт. Слегка смажьте сливочным маслом решетку гриля. Поместите лепешку на гриль и обжарьте в течение 2–3 минут, пока лепешка не станет пухлой и не подрумянится. (Только следы от решетки должны стать коричневыми, лепешка должна оставаться белой.)

Смажьте неиспеченную сторону сливочным маслом и переверните лепешку, смазав сливочным маслом испеченную сторону. Обжарьте до золотистого цвета в течение еще 2–4 минут. Готовую лепешку снимите с гриля.

Грузинский лаваш с оливковым маслом

•1 кг муки
• 80 г дрожжей
• 4–5 ст. ложек кукурузной муки
• 1 яйцо
• 1 ч. ложка сахара
• 2 ч. ложки оливкового масла
• растительное масло или маргарин – для смазывания противня
• 2 ч. ложки соли

Муку просейте и смешайте с солью. Дрожжи полностью растворите в 600 мл теплой воды, влейте смесь в муку и замесите мягкое тесто. Накройте его полотенцем и поместите на 20 минут в теплое место.

Спустя это время придайте тесту форму батона длиной 30 см, разделите его на 5 частей и из каждой части скатайте шарик. Рабочую поверхность посыпьте кукурузной мукой, положите шарики и каждый из них слегка придавите. Полученные толстые лепешки уложите на смазанные растительным маслом или маргарином противни и еще намного распластайте до нужного размера.

Яйцо взбейте с сахаром, оливковым маслом и полученной смесью смажьте лепешки. Выпекайте на самом верху духовки 10–12 минут. Через 5–6 минут от начала выпечки сбрызните лепешки водой, чтобы корочка была хрустящей, но не твердой.

Чипсы из теста на квасе к пиву

- 1½ стакана муки
- 4 ст. ложки молока
- 4 ст. ложки кваса
- 1 ст. ложка растительного масла и немного – для жарки
- 1 ч. ложка соли

Замесите крутое тесто из муки, соли, молока, кваса и растительного масла. Тонко раскатайте, стаканом вырежьте кружки и вилкой нанесите узор. Первую порцию обжарьте с добавлением растительного масла. Подавайте к пиву.

Чипсы с чесноком, оливковым маслом, прованскими травами и перцем

• 1 лист лаваша
• 1 ст. ложка оливкового масла
• сушеный чеснок, приправа «Прованские травы», перец и соль – по вкусу

Лист лаваша разрежьте на треугольники или ромбы. Подготовленные кусочки сбрызните оливковым маслом, посолите, поперчите, посыпьте сушеным чесноком и приправой «Прованские травы». Поместите на 1–1,5 минуты в микроволновую печь при мощности выше среднего. Подавайте к пиву.

Чипсы с луком из домашнего лаваша

- 4 стакана муки
- 2 стакана молока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка сухих дрожжей
- 1 луковица или 1 небольшой пучок зеленого лука
- 1 ст. ложка растительного масла
- 1 ст. ложка соли и немного – для посыпки

Луковицу (зеленый лук) мелко нарежьте, смешайте со всеми перечисленными продуктами и поместите в теплое место. Когда тесто подойдет, отделите от него небольшие кусочки и раскатайте их с помощью растительного масла (без муки) в очень тонкие пласты. Подготовленные пласты обжарьте с обеих сторон на сухой сковороде.

Остывшие лепешки нарежьте одинаковыми кусочками и посыпьте солью (или измельченной зеленью). Запекайте, помешивая, в микроволновой печи 4 минуты при среднем режиме или в духовке 10 минут при средней температуре. Подавайте к супам-пюре, добавляйте в овощные салаты и т. п.

Корзиночки из лаваша для любой начинки

- 2 листа лаваша
- 50 мл растительного масла

Листы лаваша нарежьте квадратиками (кружками), смажьте с обеих сторон растительным маслом и разложите в формочки. Запекайте в духовке 7 минут при средней температуре.

notes

Примечания

1

Соч. в 2 т. М.: Художественная литература, 1990. Т. 1. С. 214.